



MITTAGESSEN
Freitag, 29. August 2025
Sisimiut / Grönland

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT
Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gelbe Linsensuppe

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS
Gebackener Apfel-Reisauflauf mit Himbeeren

Vanilleeiscreme & Creamy Peanuts

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreisreis

Gebackener Apfel-Reisauflauf mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Scharfer Thai Glasnudelsalat

Gelbe Linsensuppe

Blumenkohl-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeno-Käsesauce

Vanilleeiscreme & Creamy Peanuts

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollrads“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €