



Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 • Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammessen für 7,50 € / 8,00 €

Unser Mittagstisch im September 2020

36 KW

- 01. Di. Paniertes Schnitzel mit feuriger Puszta-Sauce und Pommes frites
- 02. Mi. Paprikaschote, gefüllt mit Rinderhack und Fetakäse, fruchtige Tomatensauce, Kurkuma-Reis
- 03. Do. Rinderhüftsteak vom Holzkohlegrill, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln € 8,00
- 04. Fr. Gebratenes Seelachsfilet auf Spinat mit Sahne-Kartoffelpüree € 8,00

Vegetarisch: 3 verschiedene „alte Kartoffelsorten“ mit Kräuterquark & Salatbeilage
Vegan: mediterraner Gemüsespieß mit Rosmarinkartoffeln

37 KW

- 07. Mo. Putenbraten mit Kürbis-Möhren-Gemüse und Probstei-Kartoffeln
- 08. Di. Kräuter-Krustenbraten mit Spitzkohl und Butterkartoffeln
- 09. Mi. Kasseler-Pfanne mit Rosenkohl, Bratkartoffeln, geb. Apfelring mit Preiselbeeren gefüllt
- 10. Do. Rinderhacksteak mit Spiegelei, frischen Bohnen und Bratkartoffeln
- 11. Fr. Spinat-Lachs-Lasagne € 8,00

Vegetarisch Spaghetti-Omelette mit Cherrytomaten und cremigem Weichkäse gefüllt, Tomatensauce
Vegan: Süßkartoffel-Kürbis-Curry mit hausgemachtem Fladenbrot

38 KW

- 14. Mo. Zartes Hühnerfrikassee mit Spargel- und Erbsengemüse, Langkornreis
- 15. Di. Holsteiner Rübenmus mit leckerer Kochwurst
- 16. Mi. Hausgemachter Hackbraten mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und würzigen Kartoffelecken
- 17. Do. Westfälischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen € 8,00
- 18. Fr. Helgoländer Fischtopf mit Pernod-Sahne-Sauce und Gemüse-Reis € 8,00

Vegetarisch herbstlich gefüllte Quiche mit Salatbeilage
Vegan: frische, grüne Bohnen mit Kartoffeln, Kirschtomaten und frischen Kräutern

39 KW

- 21. Mo. Paniertes Putensteak mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Salzkartoffeln
- 22. Di. Minutensteak mit hausgemacher Kräuterbutter, Herbstgemüse und Bratkartoffeln
- 23. Mi. Hausgemachte Kohlroulade mit Röstspeck und Specksauce, Probstei-Kartoffeln
- 24. Do. Pikantes Lamm-Curry mit Basmatireis und Hirtensalat € 8,00
- 25. Fr. Teriyaki-Lachs auf Rahm-Wirsing, dazu Kartoffelplätzchen € 8,00

Vegetarisch Gebackener, cremiger Weichkäse paniert, mit Preiselbeeren und Salatumlage
Vegan: hausgemachte Gemüsfrikadelle mit Ingwer-Couscous und orientalischem Salat

40 KW

- 28. Mo. Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 29. Di. 2 kleine Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Pfeffer-Sauce, Mandelbroccoli und Röstinchen
- 30. Mi. Mediterrane Rinderhack-Gemüse-Lasagne mit Tomaten-Basilikum-Sauce

Vegetarisch: Eier in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln
Vegan: „Pakora“, in Kichererbsenmehl gebackenes, mediterranes Gemüse, Mango-Dip, Salat

Änderungen vorbehalten