



# Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 • Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammessen ab 8,50 €

## Unser Mittagstisch im Juli 2022

### 26 KW

01. Fr. Helgoländer Fischpfanne, Seelachs, Muschelfleisch, Shrimps, Krebsrahmsauce, Reis

**Vegetarisch: gebackener Fetakäse mit Preiselbeeren, Salat und Brot**  
**Vegan: Falafel mit Ingwer-Gemüse-Couscous und orientalischem Salat**

### 27 KW

04. Mo. Putenstreifen mit Wok-Gemüse in Kokossauce, dazu Basmatireis  
05. Di. Paniertes Kotelett mit frischem Blumenkohl polnisch und Salzkartoffeln  
06. Mi. Hackfleisch-Makkaroni-Auflauf mit buntem Gemüse und fruchtiger Tomatensauce  
07. Do. Pikantes Kesselgulasch mit Spätzle und Gurkensalat € 9,00  
08. Fr. Backfisch mit Remoulade und hausgemachter Kartoffelsalat € 9,50

**Vegetarisch: Rahmspinat mit Kartoffelpüree und Rührei**  
**Vegan: Linsenreis mit Spinat-Tofu-Curry**

### 28 KW

11. Mo. Putenschnitzel in Parmesan-Eihülle, mit Spaghetti und Tomatensauce  
12. Di. gegrillte Spare-Ribs mit Weißkrautsalat und Kartoffel-Ecken  
13. Mi. Bandnudeln mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Paprikagemüse, und Frischkäse-Sahne-Sauce  
14. Do. Rinderleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebelringen, Apfelkompott und Kartoffelpüree  
15. Fr. Cherry-Matjes und Kräutermatjes mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln € 9,00

**Vegetarisch: Mediterranes Bauernfrühstück**  
**Vegan: Penne mit frischem Gemüse in pikanter Tomatensauce**

### 29 KW

18. Mo. Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Marrakesch-Salat und Ingwer-Gemüse-Couscous  
19. Di. Pikant gewürztes Putengiros mit Tsatsiki, Weißkraut und leckeren Kartoffelecken  
20. Mi. Hackbraten mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln  
21. Do. Krustenbraten mit frischem Lauchgemüse und Salzkartoffeln € 9,00  
22. Fr. Zucchini-Lachs-Pfanne mit einer Limetten-Sahne-Sauce und pikant gebratenen Gnocci € 9,50

**Vegetarisch: Vegetarisch gefüllte Tortellini in Käse-Sahne-Sauce mit Mozzarella überbacken**  
**Vegan: Tofu-Gemüsereis-Pfanne, gebratener Reis mit Sommergemüse und Tofu-Würfeln**

### 30 KW

25. Mo. Hähnchenschnitzel "Cordon bleu" mit zarten Buttererbsen und Bratkartoffeln  
26. Di. Kasseler „kalt“ mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und Salat  
27. Mi. Lasagne mit Gemüse-Hackfleischfüllung und einer fruchtigen Tomatensauce  
28. Do. Truthahnbraten mit einer Orangen-Sauce, Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Salzkartoffeln € 9,00  
29. Fr. Traditionelles Labskaus mit Spiegelei, Rollmops und Gewürzgurke € 9,00

**Vegetarisch: Blumenkohlbratling mit Kartoffelpüree und Rohkostsalat**  
**Vegan: Frische Bohnen mit Cherrytomaten, Kartoffeln und frische Kräuter**

Änderungen vorbehalten