



Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 • Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammessen für 8,50 €/ 9,00 €

Unser Mittagstisch im September 2022

35 KW

01. Do. Bayrischer Leberkäse mit Spiegelei & Speckkartoffelsalat
02. Fr. gebratenes Fischfilet mit Senfsauce, Butterkartoffeln und Salatbeilage € 9,00

Vegetarisch: Knuspriges Fladenbrot mit Kraut- und Blattsalaten, Cremiger Feta und Kräuterquark
Vegan: Indisches Kartoffel Curry mit Basmatireis

36 KW

05. Mo. Gebr. Hähnchenbrustfilet auf Bardnudeln in Pesto-Sahne mit Walnüssen, Tomaten-Zwiebel-Salat
06. Di. Schweinebraten mit einer Backobstfüllung, Pflaumensauce, Butterkohlrabi und Kartoffeln € 9,00
07. Mi. Schichtkohl – Weißkohl, geschichtet mit Hackfleisch, Buttersauce und Salzkartoffeln
08. Do. Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln, Apfelkompott und Kartoffelpüree € 9,00
09. Fr. Gebratenes Zanderfilet mit Rahmspinat und Kartoffeln € 9,50

Vegetarisch Spaghetti-Omelette mit Cherrytomaten u. cremigem Weichkäse, Tomatensauce
Vegan: „Pakora“, in Kichererbsenmehl gebackenes, mediterranes Gemüse, Mango-Dip, Salat

37 KW

12. Mo. Putengyros mit Tsatsiki, Krautsalat im Fladenbrot
13. Di. Zartes Schnitzel „natur“ mit einer Kombination aus fischen Pilzen und Zwiebeln, Bratkartoffeln € 9,00
14. Mi. Herzhafte Frikadelle mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage
15. Do. 2 Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeer-Sahne-Sauce, Broccoli und Herzogin-Kartoffeln € 9,50
16. Fr. Feuerlachs mit einer Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salatbeilage € 9,50

Vegetarisch „Eier vom Hühnerhof Postkamp“ mit Senfsauce und Kartoffeln
Vegan: Mediterranes Gemüse mit pikantem Nuss-Reis , Thymian Dip

38 KW

19. Mo. Geschmorte Hähnchenkeule mit Paprikagemüse und Basmatireis
20. Di. Nürnberger Würstchen auf herzhaftem Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree
21. Mi. Holsteiner Rübemus mit leckerer Kochwurst
22. Do. Rinderhackbällchen mit grünen Bohlen-Relish und Kartoffelspalten € 9,00
23. Fr. Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 9,00

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

39 KW

26. Mo. Putenoberkeule mit einer Portwein-Sauce, Broccoli-Röschen und Kroketten 9,00
27. Di. Spare-Ribs mit Barbecue Sauce, Weißkohlsalat und pikanten Kartoffelspalten € 9,00
28. Mi. hausgemachte Kohlroulade mit Röstspeck und Kohlsauce und Salzkartoffeln € 9,00
29. Do. Zartes, pikantes Rindergulasch mit Spiralnudeln und Gurkensalat € 9,50
30. Fr. Bandnudeln mit Lachsfilet in Zitronensahnesauce 9,00 €

Vegetarisch: Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit cremigen Weichkäsewürfeln
Vegan: herbstliches Ofengemüse mit einer Fenchelsauce und Rosmarinkartoffeln

Änderungen vorbehalten