



# Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 • Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammmessen ab 10,50 €

## Unser Mittagstisch im April 2024

### 14 KW

- 01. Mo. Großes Osterbuffet 25,50 € ab 10:00 Uhr
- 02. Di. Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, Gurkensalat, Bratkartoffeln
- 03. Mi. Hackbraten mit mediterranem Gemüse und pikanten Kartoffellecken
- 04. Do. Schweinebraten "schwedisch" mit einer Preiselbär-Sahne-Sauce, Broccoli und Petersilienkartoffeln
- 05. Fr. Gebratene Forelle mit Butterkartoffeln und grünem Salat mit Joghurtdressing

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Vegetarisch</b> | <b>Schupfnudel-Gemüse- Pfanne</b>   |
| <b>Vegan:</b>      | <b>Zucchiniestreifen mit pikantem Humus bestrichen, Paprika-Sauce und Kartoffelschnee</b> |

### 15 KW

- 08. Mo. Putensteak in Parmesan-Eihülle mit einer Tomaten-Basilikum-Sauce und Spaghetti
- 09. Di. Kasseler „kalt“ mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und Salat
- 10. Mi. Schichtkohl mit einer Kohlfond-Sauce und Petersilienkartoffeln
- 11. Do. Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Butterreis, Rote Bete-Quark Dip, Marrakesch-Salat
- 12. Fr. 2 Matjesfilets mit hausgemachter „Hausfrauensauce“ und Bratkartoffeln

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Vegetarisch</b> | <b>Vegetarisch gefüllte Maultaschen in Käse-Sahne-Sauce, mit Gouda überbacken</b> |
| <b>Vegan:</b>      | <b>Wok Gemüse mit Kokossauce und Ingwer-Basmatireis</b>                           |

### 16 KW

- 15. Mo. Asia-Nudel-Pfanne mit Mi-Nudeln, gebratenem Gemüse, Hähnchenbrustfiletstreifen, Sojasauce
- 16. Di. Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- 17. Mi. Gefüllte Paprikaschote mit Rinderhack und Feta gefüllt, fruchtiger Tomatensauce und Basmatireis
- 18. Do. Rinderhüftsteak vom Grill mit mediterranem Gemüse und gebackener Kartoffel mit Kräuterquark
- 19. Fr. Gebratenes Lachsfilet mit Rahm-Spinat und Kartoffelpüree

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Vegetarisch:</b> | <b>Bandnudeln mit pikant gewürztem Gemüse, Birnenspalten und Gorgonzola-Sauce</b> |
| <b>Vegan:</b>       | <b>Hausgemachtes Süßkartoffel-Linsen-Curry in pikanter Sauce mit Fladenbrot</b>   |

### 17 KW

- 22. Mo. Hähnchenschnitzel „Cordon bleu“, Buttererbsen und Kartoffelpüree
- 23. Di. Spare Ribs mit Krautsalat, pikante Kartoffelspalten
- 24. Mi. Rinderhacksteak mit Spiegelei, frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln
- 25..Do. 2 Schweinefiletmedaillons mit Erbsen-Karotten-Kohlrabi-Gemüse, Sc. Hollandaise, Kartoffeln
- 26..Fr. Gebratenes Seelachsfilet mit grünem Spargel, Kräuterkartoffeln und grüner Sauce

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Vegetarisch:</b> | <b>3 gekochte Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln</b>                  |
| <b>Vegan:</b>       | <b>Veganer Gemüsebratling mit Gemüse-Cous-Cous und einer Minz-Sauce</b> |

### 18 KW

- 29. Mo. Curryhuhn „Bombay“ mit frischen Früchten, Basmatireis und gebackener Banane
- 30. Di. Paniertes Schnitzel mit Blumenkohl „polnisch“ und Salzkartoffeln

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Vegetarisch:</b> | <b>Mediterranes Bauernfrühstück mit cremigem Weichkäse</b>          |
| <b>Vegan:</b>       | <b>Mediterrane Gemüsepfanne mit indischem Reis und Tomatensauce</b> |

**Änderungen vorbehalten**