



# Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 • Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammessen für 6,80 € / 7.50 €

## Unser Mittagstisch im November 2018

### 44 KW

01. Do. Krustenbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln € 7,50  
02. Fr. Gebratene Forelle mit Butter-Kartoffeln und Salat € 7,50

**Vegetarisch** hausgemachte Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce und Kartoffelschnee  
**Vegan:** Paprikaschote gefüllt mit Gemüse-Ingwer-Reis dazu eine wuchtige Tomatensauce

### 45 KW

05. Mo. Hähnchenbrustfilet mit Erdnass-Sauce, Broccoliröschen mit Mandeln, Kräuterreis  
06. Di Oldenburger Grünkohl mit Hansen-Kochwurst und Röstkartoffeln  
07. Mi Mediterraner Hackbraten mit Mittelmeer-Gemüse, Kartoffelecken und Kräuterquark  
08. Do Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln € 7,50  
09. Fr Seelachsfilet „Saltimbocca“ mit Gemüsestreifen, Weißweinsauce, Herzog-Kartoffeln € 7,50

**Vegetarisch** Schupfnudel-Gemüse-Pfanne  
**Vegan:** Grüner Spargel, gebraten, Cherrytomaten, Kräutern, auf Nudeln, Limetten-Rucola-Sauce

### 46 KW

12. Mo. Holsteiner Rübenmus mit Hansen-Kochwurst und Speckstippe  
13. Di Paniertes Kotelett mit Blumenkohl“ polnisch“ und Salzkartoffeln  
14. Mi Lammhacksteak mit Tomaten-Bohnen-Gemüse und Kartoffelecken  
15. Do Rinderbraten nach Landfrauen Art, Rosenkohl, Bratensauce, Salzkartoffeln € 7,50  
16. Fr Fischpfanne „Forsti“ mit Shrimps, Cherrytomaten und Kräutern, Spiegelei, Bratkart. € 7,50

**Vegetarisch** herbstliche Gemüsequiche mit Salat  
**Vegan:** Linsen-Kartoffel-Curry mit orientalischem Salat und hausgemachtem Fladenbrot

### 47 KW

19. Mo. Pikantes Hähnchenbrustfilet mit grünen Bohnen und Bohnenkernen mit Basilikum, Pest-Nudeln  
20. Di Saftiges Kasseler mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree  
21. Mi Schichtkohl mit Kohlsauce und Holsteiner Kartoffeln  
22. Do Mageres, zartes Rindergulasch mit Paprika-Zwiebel-Gemüse und Spirallrudeln  
23. Fr Kabeljaulfilet in Limettenöl gebraten mit saftigem Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 7,50

**Vegetarisch** Toscanischer Brotauflauf mit Mozzarella überbacken  
**Vegan:** Pikant gewürzter Reis, gebraten mit einem Gemüse-Allerlei und fruchtigem Dip

### 48 KW

26. Mo Putensteak mit Sesam-Kräuter-Kruste, Couscous mit Koriander, gehackter Minze, griechischer Joghurt  
27. Di 2 kleine Schweinefilets mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln  
28. Mi Hacksteak a la Meyer mit Erbsen-Wurzel-Gemüse, Spiegelei und Bratkartoffeln  
29. Do Rinderhufsteak mit einer Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salatumlage € 7,50  
30. Fr Lachsfilet mit einer Fischkäse-Sahne-Sauce, Zucchini-Zwiebel-Gemüse, Petersilienkartoffel € 7,50

**Vegetarisch:** Panierter Fetakäse mit Preiselbären und Salat  
**Vegan:** pan. Aubergine-Schnitzel mit Kräutersauce, gewürfelten Kartoffeln, Salat

Änderungen vorbehalten