

## AZUBI-MITTAGSTISCH

Montag - 21.10.2024

Hähnchencurry mit Paprika und Brokkoli(L,Se) an Butterreis(L)

kleines Geschenk dazu:

aufgeschäumte Rucolasuppe(L) mit Lachsstreifen(Fi)

15,00 Euro

Dienstag - 22.10.2024

Schweinelendchen mit grünem Kartoffelpüree<sup>(L)</sup>, gebuttertem Apfel und Röstzwiebeln<sup>(G)</sup>

kleines Geschenk dazu:

getrüffelte Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Karottenstroh<sup>(L,Se)</sup>

15,00 Euro

Mittwoch - 23.10.2024

Filet von der Seezunge<sup>(Fi,G)</sup> mit grünem Erbsenpüree<sup>(L)</sup>

15,00 Euro

und Karotten

kleines Geschenk dazu:

Apfelcrumble(L,G) mit Vanilleeis(L,Ei)

**Donnerstag – 24.10.2024** 

Roulade aus der Schweinekeule<sup>(1,Sn,Se)</sup> mit Apfelrotkohl und

Meerrettichklößen

kleines Geschenk dazu:

Rahmsuppe vom Fenchel<sup>(L)</sup> mit Shrimps<sup>(Sch)</sup>

15,00 Euro

Freitag – 25.10.2024

hausgemachte Kartoffelwaffel<sup>(L,Ei,G)</sup> mit Herbstwurzeln aus dem Ofen und Kräuterschmand<sup>(L)</sup>

<u>kleines Geschenk dazu:</u>

hausgemachtes Birnensorbet<sup>(Ei)</sup> mit Brownie<sup>(G,Fi,L)</sup>

15,00 Euro

wochentags 12.00 – 14.30 Uhr (außer an Feiertagen) Wir bitten um Vorreservierung, da unsere Azubis immer eine begrenzte Anzahl an Mittagstisch vorbereiten. Lassen Sie sich von unseren Auszubildenden kulinarisch verwöhnen und Ihre Mittagspause versüßen.