

## AU MENU CETTE SEMAINE

À PARTIR DU 18.05

- Émincé de boeuf sauce au poivre, nouilles et carottes confites
- Lasagnes aux champignons de saison
- Nasi goreng
- Nasi goreng végétarien
- Poulet sauce crémeuse au chorizo, haricots verts et purée de pois chiches au citron et épices
- Rigatoni à la crème de bleu avec de la ciboulette & des noix
- Rigatoni au lard fumé & crème de bleu avec de la ciboulette & des noix
- Risotto aux asperges vertes et parmesan
- Saumon mariné à la coréenne & basmati bio
- Suprême de volaille façon Vitello tonnato, salade de pommes de terre rustique



# AUF DER SPEISEKARTE DIESE WOCHE

AB DEM 18.05.

- Rindfleischstreifen in Pfeffersauce, Nouilletes und kandierte Karotten
- Lasagne mit Pilzen der Saison
- Nasi Goreng
- Vegetarisches Nasi Goreng
- Hähnchen in cremiger Chorizo-Sauce, grüne Bohnen und Kichererbsenpüree mit Zitrone und Gewürzen
- Rigatoni mit Blauschimmelkäse-Creme, Schnittlauch und Walnüssen
- Rigatoni mit geräuchertem Speck und Blauschimmelkäse-Creme, Schnittlauch und Walnüssen
- Risotto mit grünem Spargel und Parmesan
- Lachs nach koreanischer Art mariniert & Bio-Basmati
- Hähnchenbrust nach Vitello-Tonnato-Art, rustikaler Kartoffelsalat

