



wunderBAR
&
bezahlBAR

12. Februar bis 23. Februar für je 5,50 €

Gericht der Woche 1:

Pulled Chicken im Sud mit gebratenem Paprika, Sternanis und Zitronengras auf Kartoffel-Kurkuma-Püree (7)

7,90 €

Mo 12.02. **Hähnchensteak – Natur - dazu Möhren-Fenchel-Gemüse und gebutterte Kartoffelschupfnudeln (7, 8, 9 – W) an einer Kräuter-Sahne-Soße (7)**

Käsespätzle (1, 7, 8, 9 – W) mit Gurkensalat

Die 13.02. **Hamburger - klassisch - (1, 3, 7, 9 – W) dazu Pommes und Coleslaw (7)**

Zweierlei gebackenen Käse Bergkäse (7) und Mozzarella (7) mit Kräuter-Frischkäse-Dip (7) und Rohkost

Mi 14.02. **Wiener Schnitzel (8, 9 – W) vom Kalb mit Kartoffeln, Feldsalat und Limette**

Frühlingsröllchen (9 – W) auf Naturreis dazu Soja-Brat-Gemüse mit Sprossen (vegan)

Do 15.02. **Rindergulasch mit Paprika dazu Rosenkohl und Böhmisches Knödel (7, 8, 9 – W)**

Kartoffeln mit Quark (7) und gesalzener Butter (7) dazu saures Gemüse

Fr 16.02. **Pochierter Kabeljau (11) in Dill-Senfsoße mit geschwenkten Kartoffeln und Möhren-Fenchel-Gemüse**

Belugalinsen „Arabischer Art“ mit frischem Koriander und gebratenem Gemüse, Chili und Trockenobst (vegan)



Gericht der Woche 2:

In Rucola-Pesto geschwenkte Spaghetti (9 – W) dazu Parmesanspäne (7) und marinierte Kirschtomaten

7,90 €

Mo 19.02. **Asiatisches Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse und Sprossen in Agaven-Chili-Soße dazu Reis**

Flammkuchen (9 – W) mit Pilzen, getrockneten Tomaten, Gouda (1, 7) und frischem Rucola

Die 20.02. **Rinderbraten mit Rotkohl und Kloß**

Eier Benedict (2, 3, 5, 9 – W) mit Polenta-Koriander-Rauten und Blattspinat mit einer Nuance Curry

Mi 21.02. **Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree (7), glasierten Äpfeln dazu gebratene Zwiebeln**

Gebratene Zucchini-Schiffchen mit Gemüse-Kartoffel-Ragout gefüllt dazu Tomaten-Kräuter-Soße (vegan)

Do 22.02. **Rumpsteak dazu Drillinge, Bohnengemüse und Sour-Cream-Limetten-Koriander-Dip (7)**

Gemüse Biryani (7, 8) mit unpoliertem Naturreis

Fr 23.02. **Fischfilet „Karlsbader Art“ mit Kochschinken (2, 3, 5) und Käse (1, 7) gratiniert dazu Spätzle (8, 9 – W)**

Kichererbsen-Gemüse-Chili (Chili con Carne vegan) dazu Fladenbrot mit Schwarzkümmel (vegan)

(1) Farbstoff (2) Phosphat (3) Konservierungsstoffe (4) Geschmacksverstärker (5) Antioxidationsmittel (6) gelaugt (7) Milch (8) Ei (9) Gluten, W = Weizen, R = Roggen
(10) Soja (11) Fisch (12) Erdnüsse (13) Schalenfrüchte (14) Sellerie (15) Senf (16) Sesam (17) Lupinen (18) Sulfit (19) Hülsenfrüchte