

# Speisekarte

Bildung  
mit Genuss

**BILDUNG**  
in Sprockhövel

Gericht 1

Gericht 2

Gericht 3

Montag

**Ragout vom Rothirsch**  
mit Rahmwirsing und Schupfnudeln

**Kamnbraten vom Schwein**  
mit Rahmspitzkohl und Spätzle

**Schmorkohl**  
mit Tomaten-Tofu und Avocado-Dip

Dienstag

**Lammcurry**  
dazu gegrilltes Gemüse  
und gerührte Polenta

**Gratinierte Lachsforelle**  
mit Rieslingsauce, Mangold und  
Kräuter Risotto

**Aus dem Parmesanlaib**  
Bunte Rigatoni mit Kräuter-Pesto,  
Rucola und geschmolzenen Tomaten

Mittwoch

**Geschmorter Gänsebraten**  
mit Orangenjus , Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen

**Bergische Schweinerückensteaks**  
dazu Olivenjus, junger Spinat  
und bunte Kartoffelgnocchi

**Flammkuchen**  
mit Hokaidokürbis, rauchigem  
Scamorza und Kräuteröl

Donnerstag

**Gebackene Käseschnitzel**  
mit Chakalakasauce und  
holländischen Pommes

**Saftiges Ragout vom Rind**  
mit Pilzen und Schupfnudeln

**Gegrillte Auberginenscheiben**  
mit Tomatensauce und Spaghetti

Freitag

**Gebratener Zander**  
mit Paprika-Zitronen Salsa,  
geschmorter Fenchel & Ofenkartoffel

**Schweinefiletmedaillons**  
mit Kräuterjus und Schnippelbohnen-  
Kartoffelstampf

**Zucchini-Möhren-Kartoffelpuffer**  
mit Kräuter-Quark Dip

Samstag

**Brat/Currywurst**  
mit Pommes frites

**Piccata von der Pute**  
mit Tomatenconfit,  
Ratatouille Gemüse und Linguini

**Petersilienwurzel-Risotto**  
mit Würzöl

Sonntag

**Frikassee vom Bio Huhn**  
mit Risi Bisi

**Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art**  
mit Champignons und Kartoffel-Rösti

**Gebackene Kürbistarte**  
mit Bergkäse ,Trauben ,Walnüssen  
und gebackenem Salbei