

Monatsplan:

März 2019

3 x wöchentlich Nachtisch

Preis:

Info:

Gaststätte "Grotzcher Hof"
 Zum Kalkwerk 3, 01665 Klipphausen OT Grotzsch
 Zu- oder Abmeldungen täglich bis 8:00 Uhr

e-mail: agrar@burkhardswalde.de

Tel. 035245-70226 Fax: -729022

Nachname, Vorname

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.03.2019	Unsere nächsten Veranstaltungen:				Tiegelwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln ^(A)
	Samstag, den 16.03.2019 Disco 80er und 90er mit Mr. RGR in unserer Bar – ab 21:00 Uhr, vorher können Sie gern Abendessen – bitte reservieren Sie			 	Kochfisch in Kräutersoße, Kartoffeln und Tomatensalat ^(A,D,G)
	Samstag, den 23.03.2019 Moselweinverkostung in unserer Bauernstube ab 19:30 Uhr für 12,50€, wir öffnen für Sie ab 17:00 Uhr zum Abendessen – bitte reservieren Sie				
	Sonntag, den 31.03.2019 Regionaler Brunch für 19,50€ pro Person ab 10:00 Uhr - bitte reservieren Sie				

	A	B	C
	01.03.19		
Mo			
Di			
Mi			
Do			
Fr			

04.03.-08.03.2019	A	Spaghetti mit Tomaten-Wurstgulasch und Reibekäse ^(A,C,G,2,3)	Schweinesteak mit Gemüse und Kartoffeln ^(A,G)	Hackbraten mit Ei, Frühlingsgemüse und Kartoffeln ^(A,C,G)	Hähnchenschenkel mit Rotkohl und Kartoffeln ^(A,G)	Kohlroulade mit Schmorkohlsoße und Kartoffeln ^(A,G)
	B	Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch und Brot ^(A,2,3,7)	Putenschnitzel mit Gemüse und Kartoffeln ^(A,C,G)	Fleckeintopf süß-sauer mit Brot ^(A)	Fischfrikadelle mit Zitronen-Buttersoße, Langkornreis und Rohkostsalat ^(A,C,D,G)	Nudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch ^(A)
	C	Spaghetti mit Tomaten-Gemüse-Soße und Reibekäse ^(A,G)	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Kräuterkäse überbacken ^(A,C,G)	Vanillemilchreis mit Kirschen, Zimt,Zucker ^(A,G)	Chef Salat mit Schinkenstreifen, Ei und Joghurdressing ^(A,C,G)	Tortellini mit Spinatfüllung in Bärlauch-Tomatensauce ^(A,C,G)

	A	B	C
	04.03.-08.03.2019		
Mo			
Di			
Mi			
Do			
Fr			

11.03.-15.03.2019	A	Nudelhörnchen mit Bolognesesoße und Käse ^(A,G)	Kochklopse in Dillsauce mit Buttermörchen und Reis ^(A,C,G)	Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen und Salzkartoffeln ^(A,G)	Rostbratwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree ^(A,G)	Hühnerfrikassee mit Mischgemüse und Butterreis ^(A,G)
	B	Möhreneintopf mit Fleischeinlage und Brot ^(A)	Reis-Gemüsepfanne mit marinierten Hähnchenstreifen ^(A,G)	"Bauerntopf" Hackfleisch mit Bohnen, Chili, Mais, Kartoffelwürfel, Tomaten, Zwiebeln ^(A,G)	Brathering mit Kartoffelpüree und Gurkensalat ^(A,D,G,5 Zucker)	Schweinegeschnetzeltes "Gyros" auf Reis, dazu Tzatziki ^(A,G)
	C	Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken ^(A,G)	Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln ^(A,G)	Nudelsuppe mit Eierstich, dazu Plinsen, Apfelmus und Zucker ^(A,C,G,2)	Gemüsepfanne mit Creme fraiche und Basmatireis ^(A,G)	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Petersiliensauce und Reis ^(A,C,G)

	A	B	C
	11.03.-15.03.2019		
Mo			
Di			
Mi			
Do			
Fr			

18.03.-22.03.2019	A	Spirelli mit Wurst und Tomatensoße, dazu Käse ^(A,G)	Lammkeulenbraten mit Speckbohnen und Klößen ^(A,G)	Beefsteak mit Romanesco und Kartoffeln ^(A,C,G)	Schnitzel mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln ^(A,C,G)	Putenrollbraten, Fingermörchen und Salzkartoffeln ^(A,G)
	B	Weißbohneintopf mit Kasseler und Brot ^(A,2,3)	Matjesfilet in Apfel-Zwiebel-Marinade, Kartoffeln und Rohkost ^(A,G)	Putenrahmgulasch mit Romanesco und Salzkartoffeln ^(A,G)	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Baguette ^(A,G)	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage, Brot ^(A)
	C	Spirelli mit cremiger Tomaten-Pestosoße ^(A,G)	Eier-Gemüsefrikassee mit Kartoffeln ^(A,C,G)	Buchteln mit heißer Vanillesauce ^(A,G)	Kartoffel-Pilzgratin mit Kräuter-Sauerrahm-Dipp ^(A,G)	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^(A,C,G)

	A	B	C
	18.03.-22.03.2019		
Mo			
Di			
Mi			
Do			
Fr			

25.03.-29.03.2019	A	Nudeln mit herzhafter Gulaschsoße ^(A,G)	Thüringer Rostbrätli mit Bratkartoffeln ^(A,G)	Schweinebraten mit Honigmörchen und Kartoffeln ^(A,G)	Wildgulasch mit Pilzen und Semmelknödel ^(A,C,G,I,J)	Tafelspitz in Merrettichsoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffeln ^(A,G)
	B	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis ^(A,G,I,J)	Brühreis mit Hühnerfleisch und Brot ^(A)	Pikantes Seelachscurry mit frischem Fenchel, Kokosmilch und Kurkumareis ^(A,D,G)	Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Mozzarellahebe, Kräutersauce und Kartoffelecken ^(A,G)	Backfisch mit Zitronensauce, Möhrengemüse, Kartoffeln ^(A,C,D,G)
	C	Porreeintopf mit Brötchen ^(A)	Gefüllte Maultaschen auf Tomaten-Zwiebelragout ^(A,C,G)	Vorsuppe, Quarkkeulchen Apfelmus und Zucker ^(A,C,G,2)	Kartoffeln mit cremigen Quark, Butter und saurer Gurke ^(G)	Nudel-Gratin mit Aubergine, Paprika und Zucchini ^(A,C,G)

	A	B	C
	25.03.-29.03.2019		
Mo			
Di			
Mi			
Do			
Fr			

Änderungen vorbehalten!

IBAN:DE62 8606 5468 0012 0119 70

BIC: GENODEF1DL1

Mault: Trans: 659390