



Tag	Datum	Menü I.	Menü II.	Menü III. Vegi.
<b>Mo</b>	3.2	Burgunderbraten vom Schwein mit Pfannenkartoffeln und glasiertem Gemüse	Grünkohl mit Bregenwurst und Kassler, dazu Bevenser Drillinge	Wochentipp (kann die ganze Woche bestellt werden): Gulaschsuppe mit Paprika, Thymian und buntem Pfeffer, dazu eine Meistersemmel
<b>Di</b>	4.2	Gedünstetes Schollenfilet mit Bandnudeln, gebratenem Gemüse & Rahmsauce	Gekochtes Eisbein vom Lichtenhorster Bio Angler Sattelschwein mit Sauerkraut aus dem Tontopf und kleinen Drillingen	Bandnudeln mit Parmigiano Reggiano, Broccoli & Rahmsauce
<b>Mi</b>	5.2	Leberkäse von der Landschlachtereit Twachtmann, dazu Karottensalat und Kartoffelbrei mit Butter und Muskat	Milchreis mit Tahiti Vanille, dazu Apfelmus vom Elstar Apfel und Zimt/Zucker	Salatteller, dazu gebratene Drillingen mit Rosmarin und Thymian dazu Sour Cream (Dip mit Quark und Schmand)
<b>Do</b>	6.2	Sonnenborsteler Erbseneintopf mit Majoran Geflügelwiener und Brötchen	Ossobucco- Geschmorte Rinderbeinscheiben mit Wurzelgemüse und hausgemachten Kartoffelkößen	Butterbohnen mit Rührei, dazu Kartoffelbrei mit Butter und Muskat
<b>Fr</b>	7.2	Lasagne mit frischen Tomaten, Bechamel und Bolognesesoße, gratiniert mit Parmesan	Kartoffelauflauf mit Kochschinken und Gemüsestreifen	Gemüselasagne mit Bechamel, glasierten Karotten und Tomatensoße.

Hauptgang inklusive Dessert & Lieferung 7 €

Suppen und Eintöpfe inklusive Brötchen & Lieferung 5 €

**Telefon: 05026-1267**

**info@jaegerkrug.de**

**www.Jaegerkrug.de**