

Tag	Datum	Menü I.	Menü II.	Menü III. Vegi.
<b>Mo</b>	16.3	Regenbogen Pasta, dazu Bolognesesoße mit Pastinaken und Sellerie	Fischfilet auf Nudeln mit buntem Gemüse und Weißweinsöße	
<b>Di</b>	17.3	hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Ungarisches Gulasch mit Paprika und Salzkartoffeln	Salatteller, dazu gebratene Drillinge mit Rosmarin, Thymian und Sour Cream (Dip mit Quark und Schmand)
<b>Mi</b>	18.3	Falscher Hase mit glasiertem Karotten und Kartoffeln aus Bevensen	Hähnchenbrustfilet mit Rosmarin und Thymian dazu glasiertes Sommergemüse und Salzkartoffeln	Spiegeleier mit glasiertem Karotten und Kartoffeln aus Bevensen
<b>Do</b>	19.3	Nackenbraten mit hausgemachtem Sauerkraut aus dem Tontopf und Salzkartoffeln	Feine Kartoffelsuppe mit Karotte, Pastinake und Petersilienwurzeln, dazu Geflügelwiener	Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Joghurt Sahnesöße
<b>Fr</b>	20.3	Hähnchen-Frischkäsepfanne mit Wurzelgemüse und Basmatireis a,g,	Frikadellen mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Goudakäse

Hauptgang inklusive Dessert & Lieferung 7 €

Suppen und Eintöpfe & Lieferung 5,50 €

Hühnersuppe mit Nudeln, Blumenkohlröschen, Eierstich und Mettbällchen

### Wochentipp:

(kann jeden Tag bestellt werden)

**Telefon: 05026-1267**

**info@jaegerkrug.de**

**www.Jaegerkrug.de**