

Tag Datum	Menü I.	Menü II.	Menü III. Vegi.
Mo 23.3	Burgunderbraten vom Schwein mit Pfannenkartoffeln und glasiertem Gemüse	Grünkohl mit Bregenwurst und Kassler, dazu Bevenser Drillinge	
Di 24.3	Gebratene Hähnchenbrust in der Eihülle mit frischen Kräutern, geriebenem Parmigiano-Reggiano und Meersalz glasiertes Sommergemüse und Kartoffeln <i>Kartoffeln</i>	Gekochtes Eisbein mit Sauerkraut aus dem Tontopf und kleinen Drillingen	Bandnudeln mit Parmigiano Reggiano, Broccoli & Rahmsauce
Mi 25.3	Schnitzel mit Champignonrahmsauce und Pfannenkartoffeln	Milchreis mit Tahiti Vanille, dazu Apfelmus vom Elstar Apfel und Zimt/Zucker	Salatteller, dazu gebratene Drillinge mit Rosmarin, Thymian und Sour Cream (Dip mit Quark und Schmand)
Do 26.3	Kasslerbraten mit glasiertem Gemüse Sauerkraut und Salzkartoffeln	Sonnenborsteler Erbseneintopf mit Majoran Geflügelwiener und Brötchen	Butterbohnen mit Rührei, dazu Kartoffelbrei mit Butter und Muskat
Fr 27.3	Gedünstetes Fischfilet mit Tomate -Mozzarella und Basmatireis	Lasagne mit frischen Tomaten, Bechamel und Bolognesesoße, gratiniert mit Parmesan	Gemüselasagne mit Bechamel, glasierten Karotten und Tomatensauce.

Hauptgang inklusive Dessert & Lieferung 7 €

Suppen und Eintöpfe & Lieferung 5,50 €

Bärlauchcremesuppe mit Creme Fraiche

Wochentipp:

(kann jeden Tag bestellt werden)

Telefon: 05026-1267

info@jaegerkrug.de

www.Jaegerkrug.de