

Internationale Woche vom 20.07.2020 - 24.07.2020

Montag 20.07.2020	<p>„Kadofflsupp“ (Die Dossenheimer Kadofflsupp wurde mit allem, was im Garten vorhanden war hergestellt. Je nach Jahreszeit fällt sie deshalb geschmacklich anders aus.)</p> <p>„Dampfnudl“ mit Vanillesoße</p>	<p>Dossemer Anekdote: Als man dem Krugs-Lorenz eines Tages wieder das Essen hinauf in den „Stabruch“ brachte, beschwerte er sich: <i>„Mir bringe se blouß achtzäie Dampfniedelin un a Emale Supp, un die deham fresse sisch satt.“</i></p>
Dienstag 21.07.2020	<p>Indisches Curryhuhn Hähnchenbruststreifen mit Grillgemüse in Currysoße GM (G),</p> <p>Basmati-Reis aromatisch-duftender Reis v,</p> <p>Blattsalat (M)</p>	<p>BIO Vegetarische Snackbällchen* mit Gemüse, Vollkornreis und Tofu vW (A1 F),</p> <p>Wok-Gemüse "naturell" Karotten, Broccoli, Gemüsepaprika, Mungobohnenkeimlinge, Lauch, Bambussprossen und Mu Err Pilze, mit Sojasoße und Gewürzen fein abgeschmeckt vW (A1 F N),</p> <p>Kokos-Soße, Basmati-Reis aromatisch-duftender Reis v, Blattsalat (M)</p>
Mittwoch 22.07.2020	<p>„Spaghetti Bolognese“ mit „Pecorino Romana“ und Blattsalat</p> <p>Dessert: Eiskaffee</p>	<p><i>Dieses Gericht ist den Dossenheimer Bürgern/innen mit italienischen Wurzeln gewidmet!</i></p>
Donnerstag 23.07.2020	<p>„Sereschk Polo“ <i>„Dieses Gericht aus Lammfleisch, Berberitze, Safran mit Basmati-Reis ist im Iran sehr beliebt“, sagt Maryam Wiedemann, „weil man diese Zutaten immer im Haus hat und es schnell zubereitet ist.“</i></p>	<p>Die vegetarische Variante: Grillgemüse aus rotem und gelbem Paprika, Staudensellerie und Tomaten. Dies wird mit „Mastochiar“ (Joghurtsoße aus Gurke, Minze, Knoblauch und Walnüssen) gegessen. Beilage Basmati-Reis</p>
Freitag 24.07.2020	<p>Schlemmerfilet "Napoli" Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Schmelzkäseaufgabe, in fruchtiger Tomatensoße MF (D G),</p> <p>Ofenkartoffeln v</p> <p>Griechischer Bauernsalat aus Tomaten, Gurken Feta-Käse und Oliven (M)</p>	<p>Königsberger Klopse aus Schweinefleisch, in delikater Kapernsoße SMW (A1 C G L),</p> <p>Mischgemüse Fingermöhren und Erbsen, leicht gebunden v (L), Salzkartoffeln und Blattsalat.</p> <p><i>Dieses Gericht ist beim Mittagstisch recht beliebt, erinnert es doch einige Gäste noch an die verlorene Heimat nicht nur in Ostpreußen.</i></p>

3 mit Antioxidationsmittel

S enthält Schweinefleisch

K würzige Knoblauchnote

A1 enthält Weizen

E/D enthält Fisch

L enthält Sellerie

7 mit Nitritpökelsalz

G enthält Geflügel

M enthält Laktose

A5 enthält Dinkel

F enthält Sojabohnen

M enthält Senf

R enthält Rindfleisch

v Vegetarische Menüs

w/A enthält Gluten

C enthält (Hühner-) Ei

G enthält Milch und Milchprodukte

N enthält Sesam

