

Mo, 20.06.	Di, 21.06.	Mi, 22.06.	Do, 23.06.	Fr, 24.06.	Sa, 25.06.	So, 26.06.
Saisonale Blattsalate mit Kohlrabidressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Apfel-Meerrettichdressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Oreganodressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Himbeerdressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Kartoffeldressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Haferjoghurd-dressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Kürbiskern dressing an zweierlei Rohkostsalaten
Kraftbrühe von der Petersilien-wurzel mit Brennessel-klößchen	Curryschaum-süppchen mit Zitronengras	Kraftbrühe vom Wurzelgemüse mit Biskuit und Gemüsestreifen	Spinatsüppchen mit knusprigen Kichererbsen	Cremesuppe vom Mangold dazu Haferschäumchen und Nüsse	Kraftbrühe vom Fenchel mit Dillflädle und Gemüsewürfeln	Cremesuppe vom Blumenkohl mit Maracujaöl
Gekeimte Dinkelnudeln mit Möhren-Orangensoße dazu Brokkoli-röschen und Mandelkerne	Sommerliche Schupfnudel-pfanne mit Gartengemüse dazu marinierte Wildkräuter und Feigenchutney	Süßkartoffel-schiffchen mit gekeimten Bohnen und Gemüsewürfeln dazu Gurken Tzaziki	Kohlrabischnitzel im gekeimten Haferflocken-Körnermantel dazu Gemüse und Ofenkartoffeln, Fränkische Kresse	Gekeimte Buchweizen-bratlinge an tomatisiertem Paprikaragout mit Oliven und Zedernnüssen	Chili con gekeimter Dinkel mit allerlei Gemüse dazu Zitronendipp und Salsa	Basische Klopse „Königsberger Art“ an Mandelsoße dazu Kapern und Dampfkartoffeln

Dessert der Woche: Basisches Panna Cotta mit Vollrohrzucker dazu Kirschschaum & frische Beeren

Wir bitten um Reservierung am Vortag unter: 07931-5360, info@hufeland.com

Spontane Änderungen des Menüplans vorbehalten. Es ist nur eine Kartenzahlung möglich.