

2-Gang-Menü:
18,00 Euro
3-Gang-Menü:
Vorspeise zur Wahl /
zzgl. Dessert
21,50 Euro

Mittagsmenüplan
vom 20.03.2023 bis 26.03.2023

Basisches Mittagsmenü

Mo, 20.03.	Di, 21.03.	Mi, 22.03.	Do, 23.03.	Fr, 24.03.	Sa, 25.03.	So, 26.03.
Saisonale Blattsalate an Himbeer-dressing dazu Rohkostsalate vom Büffet	Saisonale Blattsalate an Kokos-Limettendressing dazu Rohkostsalate vom Büffet	Saisonale Blattsalate an Süßkartoffel-dressing dazu Rohkostsalate vom Büffet	Saisonale Blattsalate an Mangodressing dazu Rohkostsalate vom Büffet	Saisonale Blattsalate an Kürbiskern dressing dazu Rohkostsalate vom Büffet	Saisonale Blattsalate an Kräuterdressing dazu Rohkostsalate vom Büffet	Saisonale Blattsalate an Möhren-Thymiandressing dazu Rohkostsalate vom Büffet
Cremesuppe von der Steckerübe mit Kräutern	Kraftbrühe von der Pastinake mit gekeimten Hirsekloß und Gemüse	Cremesuppe von Wurzelgemüse mit gerösteten Kernen	Gelbe Möhrensamtuppe mit Schnittlauchröllchen	Kraftbrühe von der roten Bete mit Gemüse und Klößchen	Cremesuppe von der Zucchini mit gerösteten Kernen und Kräutern	Kraftbrühe von der Süßkartoffel mit gekeimten Flädle und Gemüse
Gekeimte Dinkelnudeln mit Brokkoli an Zitronengras-Kokossoße und Fränkische Kresse	Kartoffeltaler auf rote Bete Ragout mit Dörraprikosen	Gemüselasagne mit gekeimten Kichererbsen-ragout dazu Gemüse und Schmortomaten	Gemüsebällchen an Paprikagemüse mit Harissa Kartoffeln und Zedernnüsse	Basische Kartoffelpüree-nocken an Babyspinat mit Mandelschaum & Mandelblättchen	Gekeimtes Hirsotto mit gegrillten Pilzen und Frühlingskräutern	Erbsen-Möhrengemüse an Bio Kartoffeln mit Möhrencreme und weißer Gemüesoße

Dessert der Woche: Gekeimte Buchweizenwaffel an Aprikosenragout dazu gepuffter Cerealien Crunch

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

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

Unseren kulinarischen Kalender findest du online: www.hufeland.com/die-klinik/restaurant