

### Gemüseänderungen

grüne Speck – Bohnen

grüne Bohnen in feiner Sahnesauce

feine Bohnen im Speckmantel

Karotten mit frischer Petersilie und Butter

herzhaftes frisches Kohlrabiegemüse in leichter Sahnesauce

herzhaftes Weinkraut mit oder ohne Ananas

Apfel – Rotkohl mit Gänseschmalz abgerundet

Broccoliröschen mit feinen Buttermandeln

Broccoliauflauf mit feinen Schinkenstreifen und Schafskäse überbacken

Erbsen und Möhren in leichter Rahmsauce

Blumenkohl „ Polnisch “ garniert mit Paniermehl, Butter, Ei und frischen Kräuter Marktfrisches Gemüse von Karotten,

Broccoli und Blumenkohl mit Sc. Hollandaise

Mediterranes Marktgemüse aus frischen Zucchini, gem. Paprika, Zwiebeln, Mais u. Auberginen

frischer weißer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sc. Hollandaise

Taufrischer Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

frische Rahmchampignons mit feinen Zwiebeln und Kräutern

frische Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Creme fraiche abgeschmeckt

Broccoli – Champignon – Gratin mit Käse überbacken

Weißkohlgemüse in Butter geschwenkt

Weißkohlgemüse in leichter Sahnesauce

Spitzkohlgemüse in Butter geschwenkt

Wirsinggemüse mit Speck und Zwiebeln geschmort

Wirsinggemüse in herzhafter Sahnesauce

herzhaftes Wirsing – Kartoffelgratin mit Käse überbacken

buntes Kartoffel – Möhren – Lauchgratin mit Käse überbacken

buntes Paprika – Zwiebel – Bohnengemüse

hausgemachte Gemüse Lasagne mit Mozzarellakäse überbacken

kleine Zucchini – Karotten – Röllchen gefüllt mit Käse und gek. Schinken

saftige Gemüsetorte mit feinen Käsestreifen überbacken