

Menüplan Restaurant Frohmi

	Menü 1	Menü 2	Spezialmenü	Fleischlos
Montag 17.02.2020	Wiener Kalbs-Rahmgulasch Schupfnudeln Lauchgemüse	Schweinskotelette Paprika-Rahmsauce Ofenkartoffeln Fenchel	Halbes Mistkratzerli mit Cocktailsauce Pommes Frites Mischgemüse	Spanische Kartoffel-Gemüse-Tortilla Fenchel
Dienstag 18.02.2020	Panierter Poulet-Oberschenkel Zitronenschnitz Tomaten-Spaghetti Blumenkohl	Pangasiusfilet unter einer Senfruste Bäckerinnen-Kartoffeln gedämpfte Rüebli	Geschmortes Mistkratzerli mit Kohl, Speck und Wachholder Ofenkartoffel	Panierte Selleriescheiben Zitronenschnitz Tomaten-Spaghetti Blumenkohl
Mittwoch 19.02.2020	Cervelat gefüllt mit Käse und mit Speck umwickelt auf Jus Risolée-Kartoffeln Lattichstreifen	Fruchtiger Linsen-Eintopf mit Pouletstreifen und Äpfel	Scharfe Mistkratzerli aus dem Ofen mit Zwiebeln, Rüebli und Kartoffeln	Vegetarischer Linsen-Eintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Äpfel
Donnerstag 20.02.2020	Rinds-Gehacktes mit Hörnli Parmesan Apfelmus	Schweinsnitzel im Eimantel Marsalasauce Kartoffel-Krokettchen Kräuter-Tomate	Mistkratzerli nach Bayrischer-Art in Biersauce mit Pilavreis Wirzgemüse	Hörnli mit Sojabolognese Parmesan Apfelmus
Freitag 21.02.2020	Gebratene Lachsforelle mit Kerbelsauce auf Gemüsebeet Schnittlauch-Kartoffeln	Tortelloni auf Frühlingszwiebel- Morchelsauce Parmesan Gartenerbsen	Halbes Mistkratzerli mit Cocktailsauce Pommes Frites Mischgemüse	Tortelloni auf Gorgonzola-Lauch- Sauce Parmesan Gartenerbsen
Samstag 22.02.2020	Heisser Beinschinken Senf Bouillon-Kartoffeln Wirzgemüse	Penne "all'arrabiata" Reibkäse Zucchetti-Stäbli	Scharfe Mistkratzerli aus dem Ofen mit Zwiebeln, Rüebli und Kartoffeln	Hafer-Quark-Tätschli auf einem Wirzbeet Zucchetti-Stäbli
Sonntag 23.02.2020	Schwedenbraten Honigsauce Kartoffelkissen Gemüse garnitur Savarin mit Früchten	Leicht gebratene Trutenbrust Apfel-Balsamicosauce feine Nüdeli Gemüse garnitur Savarin mit Früchten		Getreide-Burger auf Honigsauce Gemüse garnitur Savarin mit Früchten