

Die Atvianische Garküche

empfiehlt zu Nordland folgende Speisen und Gerichte

Donnerstag

Abends frische Bratwürste mit Apfelrotkohl und
Stampfkartoffeln
sowie Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Sahne-
Soße mit frischen Champignons

Freitag

Morgens Frische Brötchen und Brot mit verschiedenen
Marmeladen und Honig, Cornflakes, gekochte Eier,
Murstauschnitt, dazu Kaffee, Milch, verschiedene
Teesorten sowie frisches Obst und Gemüse

Mittags Eierspätzle mit Jägersoße und frischen
Champignons
sowie Dampfgemüse mit Käse überbacken dazu
hausgemachtes Kräuterciabatta

Abends Hühnerfrikasse mit Reis, dazu Gurken- und
Tomatensalat
sowie Dampfkartoffeln mit hausgemachtem
Kräuterquark dazu Nudelsalat

Samstag

Morgens Frische Brötchen und Brot mit verschiedenen
Marmeladen und Honig, Cornflakes, gekochte Eier,
Murstauschnitt, dazu Kaffee, Milch, verschiedene
Teesorten sowie frisches Obst und Gemüse

Mittags	hausgemachte Hühnersuppe mit Reis und Gemüse, dazu frisches Kräuterciabatta
sowie	Erbseneintopf, dazu heiße Apfelpfannkuchen mit Puderzucker
Abends	hausgemachter Schweinebraten mit Rotkohl und Knödeln, dazu grüner Salat
sowie	Gebackenes Rührei mit Spinat und Kartoffeln, dazu Tomatensalat

Sonntag

Morgens	Frische Brötchen und Brot mit verschiedenen Marmeladen und Honig, Cornflakes, gekochte Eier, Wurstaufschnitt, dazu Kaffee, Milch, verschiedene Teesorten sowie frisches Obst und Gemüse
Mittags sowie	Hausgemachter Linseneintopf mit Würstchen Gebackene Schupfnudeln mit Zimt, Zucker und Apfelmus
Abends	Heisser Leberkäse mit Rahmwirsing-Gemüse, dazu Stampfkartoffeln und Gurkensalat
sowie	Makkaroni mit einer Zucchini-Auerginen- Bolognaise dazu grüner Salat mit Kräutern

Montag

Morgens	Frische Brötchen und Brot mit verschiedenen Marmeladen und Honig, Cornflakes, gekochte Eier, Wurstaufschnitt, dazu Kaffee, Milch, verschiedene Teesorten sowie frisches Obst und Gemüse
---------	--