



Frisch  
hausgemacht

### Montag 02.02.2026

#### **Pastitsio**

Griechischer Nudelauf mit Makkaroni, würzigem Rinderhackfleisch und cremiger Béchamelsauce, im Ofen goldbraun gebacken.

#### **Briam**

Ofengericht mit einer bunten Mischung aus Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Karotten, Paprika und Tomaten, in Olivenöl geschmort – leicht, aromatisch und 100 % vegetarisch.

### Mittwoch 04.02.2026

#### **Gemüsepfanne mit Hähnchenfilet & Basmati-Reis**

Saftige Hähnchenfilet-Stücke, mit Champignon-Pilzen, Zwiebeln, grüner Paprika, Florina-Paprika, Karotten und Knoblauch. Verfeinert mit Olivenöl, Thymian und Oregano, abgelöscht mit einem Schuss Wein, mit Zitronensaft, Senf, Honig und feinem Balsamico.

#### **Auberginenröllchen mit pikanter Feta-Füllung & Basilikum-Tomatensauce**

Fein gegrillte, längs geschnittene Auberginenscheiben werden mit würzigem Feta gefüllt, zu Röllchen gerollt und in einer saftigen Tomatensauce geschmort. Frischer Basilikum rundet das mediterrane Aroma ab – ein leichtes, zugleich herhaftes Gericht der griechischen Küche.

### Freitag 06.02.2026

#### **Cannelloni mit Rinderhack, Champignons & Tomatensauce**

Zarte Teigrollen, gefüllt mit würzigem Rinderhack, Champignons, sanft in einer aromatischen Tomatensauce geschmort und mit geschmolzenem Käse überbacken.

#### **Lasagne mit Gemüse-vegetarisch**

Ofengericht mit Schichten aus Lasagneblättern, geschmortem Gemüse und cremiger Béchamelsauce – herhaft, vegetarisch und voller mediterranem Geschmack.