



**Frisch
hausgemacht**

Montag 02.02.2026

Pastitsio

Griechischer Nudelaufbau 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 samtigen Tomatensauce geschmort. Frischer Basilikum rundet das mediterrane Aroma ab – ein leichtes, zugleich herzhaftes 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 – herzhaft, vegetarisch und voller mediterranem Geschmack.