



**Frisch
hausgemacht**

Montag 16.03.2026

Lasagne

Griechischer Nudelaufbau mit Schichten aus Lasagneblättern, würzigem Rinderhackfleisch und cremiger Béchamelsauce, im Ofen goldbraun gebacken.

Fusilli mit Feta ,Zucchini & Aubergine in Tomatensauce – Vegetarisch

Vegetarische Variante der mediterranen Pasta-Küche: Spiralnudeln mit goldbraun gebratener Aubergine ,Zucchini und cremig-würzigem Feta in einer fruchtigen Tomatensauce, verfeinert mit nativem Olivenöl extra und frisch gehacktem Basilikum.

Mittwoch 18.03.2026

Bifteki vom Rind mit Ofenkartoffeln

Saftige Frikadellen aus 100 % Rinderhack, außen goldbraun gebraten und innen herrlich zart. Aromatisch gewürzt mit frischen Kräutern und einem Hauch Zitrone – dazu rustikale Ofenkartoffeln, in Olivenöl geschwenkt und knusprig gebacken. Ein herzhaftes, proteinreiches der griechischen Hausküche.

Spinat-Cannelloni

Zarte Cannelloni gefüllt mit aromatischem Spinat, fein gehackter Zwiebel und gerösteten Pinienkernen, verfeinert mit cremiger Ricotta oder Mozzarella, Parmesan und bestem Olivenöl. Abgerundet mit Salz und Pfeffer, überzogen mit einer fruchtigen Tomatensauce aus sonnengereiften Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl und schonend im Ofen gegart.

Freitag 20.03.2026

Hähnchenfilet in Tomatensauce mit Pasta

Zartes Hähnchenfilet, langsam in aromatischer Tomatensauce geschmort, serviert mit breiten Pappardelle-Nudeln.. Ein herzhaftes, sättigendes Gericht der traditionellen Hausmannskost.

Gemüsepfanne mit Basmati-Reis Vegetarisch

Bunte Pfanne aus frischen Champignon-Pilzen, Zwiebeln, grüner Paprika, Florina-Paprika, Karotten und Knoblauch, schonend in Olivenöl sautiert. Verfeinert mit Thymian und Oregano, abgelöscht mit einem Schuss Wein und harmonisch abgeschmeckt mit Zitronensaft, Senf, Honig und feinem Balsamico. Mild gewürzt mit Salz und Pfeffer und serviert mit lockerem Basmati-Reis.