

MAHLZEIT(EN)

**MARKT
KLEICHE**
GEKOCHT MIT LIEBE.

Wochenkarte 25 bis 30. Oktober 2021

Suppe:

Cremesuppe von Petersilienwurzel
mit Backerbsen und Blattpetersilie 4,50 €

Schmorgericht von Mo - Do:

Sauerbraten vom Wildschwein aus der Region von Mentzingen
mit herbstlichem Gemüse und hausgemachten Weckknödel 12,00 €

Fischgericht am Freitag:

Gebratenes Lachsmedaillon in Rotwein-Schalottensoße
auf Senfkraut und Butterkartoffeln 12,00 €

Samstag Spezial „Heilbronner Leibgericht“:

Schweinemedaillon vom Hällischen Landschwein und Maultasche
vom Limpurger Weideochsen mit Waldpilzrahm und Schupfnudeln 16,00 €

Vegetarisch:

MONTAG

Frühlingsrolle mit Wok-Gemüse gefüllt
auf asiatischem Glasnudelsalat 9,00 €

DIENSTAG

Würziges Curry von Ecoland Alb-Linsen
mit gebratenen Gemüseküchle 9,00 €

MITTWOCH

Im Ofen geschmorte Süßkartoffel
mit Quinoa und jungem Blattspinat 9,00 €

DONNERSTAG

Gebratene Zucchini mit Frischkäsefüllung
im Kräutersud und Dinkelrisotto 9,00 €

FREITAG

Tagliatelle „Primavera“
mit buntem Frühlingsgemüse und Grana Padano 9,00 €

SAMSTAG

Gebackener Kräuterknödel
auf frischen Waldpilzen in Rahm 9,00 €

Wir kochen täglich von 11:00 bis 14:30 Uhr frisch für Sie in der marktKLEICHE in Sontheim.

Alle Essen toGo in der Mehrweg reCIRCLE Box ganz ohne Verpackungsmüll. Allergene & Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Ordner der Produktinformation.