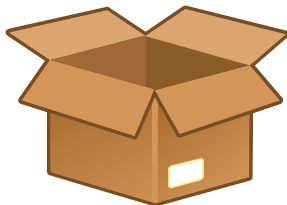


GROTEGUT

Gemeinschafts
Verpflegung

Täglich bestellen bis 16 Uhr
Telefon 05228 – 216 und abholen...

<u>Unser Speisenangebot</u>	<u>Euro</u>
1x Gegrillte Bauernente mit Soße (für 2-3 P.)	20,00
1x Geschmortes Wildgulasch vom Hirschkalb	13,00
1x Ganzes Grillhähnchen in Weißwein-Sahnesoße mit Knobl. *(AI 7)	15,00
1x Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons *(AI 7)	13,00
1x Wiener Kalbsschnitzel (2 St.) in brauner Butter gebraten *(AI 7)	13,00
1x Grünkohl mit geräucherter Kohlwurst	10,00
1x Bandnudeln „Toscana“ mit Tomate und gegrillter Hähnchenbrust *(AI 4W)	10,00
1x Wechselnder Eintopf mit passender Einlage	7,00
1 Portion Rotkohl	2,50
1 Portion Gemüsemix	2,50
1 Portion Spätzle AI 4W	2,00



... am darauf folgenden Mittwoch
und Freitag von 11 Uhr bis 17 Uhr
mit ausführlicher Anleitung

*(AI) Irgenliste: 7 = Molkereiprodukte / 4W = Getreide, Weizen

GV Grotegut, Detmolder Str. 252 in 32602 Vlotho-Exter

GROTEGUT

Gemeinschafts
Verpflegung

Täglich bestellen bis 16 Uhr
Telefon 05228 – 216 und abholen...

Die Zubereitung

- Ente:** *Die zerteilte Ente in der Aluschale oder Bräter im vorgeheizten Backofen mit etwas Wasser bei 180 Gr. und Oberhitze ca 15 – 20 Min. aufbacken.*
- Wildgulasch:** *In einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen, dabei vorsichtig umrühren. Nicht kochen lassen.*
- Hähnchen:** *Die Hähnchenteile mit der Soße im Backofen bei 180 Grad ca 15 Min. erwärmen. Die Soße sollte etwas braun werden.*
- Züricher Geschnetzeltes:** *im Topf bei mäßiger Hitze erwärmen. Nicht kochen,*
- Wiener Schnitzel:** *Im Backofen bei 180 Grad ca 5 – 8 Min. mit kleinen Butterstückchen goldbraun backen.*
- Bandnudeln:** *In der Pfanne erhitzen, die Hähnchenbrustscheiben im Ofen kurz grillen und auf den Nudeln servieren.*
- Grünkohl:** *Im Topf mit der Wurst bei kleiner Hitze erwärmen, dabei etwas Wasser zugeben und nicht so oft umrühren. Alternativ in der Microwelle bei halber Kraft erhitzen.*
- Beilagen:** *In der Microwelle oder im Backofen bei milder Hitze erwärmen.*

... am darauf folgenden Mittwoch
und Freitag von 11 Uhr bis 17 Uhr
mit ausführlicher Anleitung

