

# Speisekarte

Dienstag, 7. Juli um 13 Uhr  
(Schulleitungen des Rheinisch Bergischen Kreises)

<b>1</b>	<b>Bergischer Pillekuchen – Rösti</b> „Natur“ // kleiner Salatteller	<b>19,50 €</b>
<b>2</b>	<b>Bergischer Pillekuchen – Rösti</b> Spinat mit Knoblauch // Spiegelei	<b>19,50 €</b>
<b>3</b>	„Wiesels“ <b>Fleischkäse</b> Spiegelei // bunter Blattsalat // Kartoffelstampf	<b>17,50 €</b>
<b>4</b>	<b>"Unser großer Salat"</b> Blattsalate // saure Karotte // marinierter Rettich // gegrillte Zucchini Kirschtomaten // Hausbrot - Croutons // geröstete Nüsse & Kerne, gebratene Hähnchenstreifen	<b>17,50 €</b>
<b>5</b>	<b>"Unser großer Salat"</b> Blattsalate // saure Karotte // marinierter Rettich // gegrillte Zucchini Kirschtomaten // Hausbrot - Croutons // geröstete Nüsse & Kerne, Ziegenkäse im Brickeig	<b>17,50 €</b>
<b>6</b>	<b>"Unser großer Salat"</b> Blattsalate // saure Karotte // marinierter Rettich // gegrillte Zucchini Kirschtomaten // Hausbrot - Croutons // geröstete Nüsse & Kerne, Rauchlachs	<b>22,50 €</b>
<b>7</b>	<b>Zwei kleine Schnitzel „Wiener Art“</b> bunter Salat // Pommes frites	<b>22,50 €</b>
<b>8</b>	<b>„Orecchiette al Limone“ - hausgemacht</b> Zitronenrahmsauce // Pecorino Romana // Walnüsse Kerbel // schwarzer Pfeffer // Black Tiger Garnelen - drei Stück	<b>23,50 €</b>
<b>9</b>	<b>„Orecchiette al Limone“ - hausgemacht</b> Zitronenrahmsauce // Pecorino Romana // Walnüsse Kerbel // schwarzer Pfeffer // vegetarisch	<b>19,50 €</b>
<b>10</b>	<b>Spinatstrudel- veganes Gericht</b> Sojacrème // marinierte rote Zwiebel // gebratene Pilze // geschmolzene Cherry Tomate	<b>18,50€</b>