

Tageskarte für unsere Gäste der Siemens AG

Dienstag

Tisch-Nr.: _____

Mittagessen:

Pichelsteiner-
Eintopf
(1500 kcal: 590 kcal 1200 kcal: 480 kcal)

**

*

Haben Sie Unverträglichkeiten oder Lebensmittelallergien bitte hier täglich eintragen



Menü/Kostform (z.B. Menü 1 / 1200 kcal)	Unverträglichkeit/Allergie

Abendessen:

Menü 1	Vollwert	1500 Kcal	1200 Kcal
Schweinegulasch mit Romanesko und Nudeln		380 Kcal	340 Kcal

oder

Menü 2	Vollwert	1500 Kcal	1200 Kcal
Vegetarische Maultaschen mit Gemüsebrühe		400 Kcal	310 Kcal

Bitte wählen Sie Ihre Kostform

Menü	Vollk.	1500	1200
1			
2			

**Die Kalorienangaben beziehen sich nur auf die Hauptgänge.
Salat/Dessert muss gesondert dazu gerechnet werden**

Kohlrabi

Tipps zur Zubereitung: Milder Geschmack beliebt bei Kindern

Beim Kauf sind die Blätter ein wichtiger Frischeindikator. Große Knollen sind oft holzig. Vor der Zubereitung wird die Knolle gewaschen und der Wurzelansatz großzügig, die Blattstiele sparsam entfernt. Danach schälen, holzige Stellen ausschneiden. Je nach Bedarf schneidet man die Knolle dann in Scheiben, Streifen oder Stifte. Um den Kohlrabi einzufrieren, sollten Sie ihn waschen und schälen und die zerkleinerte Knolle etwa drei Minuten blanchieren. Kohlrabi wird entweder als Rohkost verzehrt oder als Gemüsebeilage gegart. Für letzteres dämpft man ihn im geschlossenen Topf oder dünstet ihn mit wenig Wasser. Auch zum Überbacken oder zum Befüllen eignet sich das Gemüse. Sogar Kinder mögen es wegen seines milden Geschmacks und seines zarten Fleisches.

Maultaschen

Der Legende nach wurden Maultaschen um 1840 von schwäbischen Mönchen erfunden, um das Fleischverbot in der Fastenzeit von Aschermittwoch bis Ostern zu umgehen. Die Taschen aus Nudelteig sind eine Sünde wert und perfekt, um den Inhalt aus Hack, Brät und Spinat zunächst zu verbergen. So kamen früher wohl auch Gourmets durch die karge Fastenzeit. Bis heute sind die traditionellen „Herrgottsbeißerle“ beliebt – und das längst nicht nur in Schwaben. In vielfältigen Variationen hat es das Reste-Essen bis in die Feinschmeckerrestaurants geschafft.

Die schwäbische Maultasche ist nicht nur legendenumwoben, sondern seit 2009 sogar EU-registriert. Dabei darf die Maultasche nur dann als „schwäbisch“ bezeichnet werden, wenn die Zutaten aus Baden-Württemberg oder dem Regierungsbezirk Schwaben kommen. Auch Form und Farbe einer echten schwäbischen Maultasche sind hier registriert: Der Teigmantel soll hell-gelb und die Füllung locker gemischt sein.

Aber egal ob original schwäbisch nach EU-Norm oder kreativ variiert – Maultaschen sind längst überall beliebt und gerade durch ihre Vielseitigkeit ein Gourmet-Gericht für das ganze Jahr. Die Maultasche schmeckt gefaltet, gerollt, in der Suppe und mit unzählig verschiedenen Füllungen.