



Alte Schule ÖSTER MENÜ

Servierfertig vorbereitet,
zu Hause schnell warmgemacht.

1

Stelle dein Menü flexibel aus der Karte zusammen und bestelle bis zum 11.04.2025 per Telefon unter 0821 65071342 oder per E-Mail unter alte-schule@bibaugsburg.de.

2

Hole dein Essen am 17.04. ab 11 Uhr im Alte Schule Jugendcafé in der Friedberger Straße 143 in Augsburg ab. Das Fleisch ist vakuumiert, für die Beilagen kannst du gerne selbst eine Dose mitbringen oder unser Rebowl System nutzen.

3

Wärme dein Menü ganz bequem zu Hause mithilfe unserer Zubereitungsanleitung auf.



HAUPTSPEISEN

geschmorte Lammhaxe mit Trüffelsauce (L) · € 14,90

Kalbsbraten in Thymiansauce (K) · € 9,90

BEILAGEN

Kartoffelgratin (VT) · € 2,50

Bärlauchspätzle (VT) · € 2,50

GEMÜSEBEILAGEN

geschmorte Möhren (V) · € 1,50

mediterranes Gemüseragout (V) · € 2,50

Bestellungen nehmen wir bis zum 11.04. entgegen!

Am Donnerstag, den 17.04. kannst du dein Menü
dann bei uns abholen.



(L)=Lamm; (K)=Kalb; (VT)=Vegetarisch; (V)=Vegan



ZUBEREITUNG

HAUPTSPEISEN

Lammhaxe:

Den Beutel für 15 Minuten in siedendes Wasser legen und anschließend in einem Teller anrichten.

Kalbsbraten:

Den Beutel für 10 Minuten in siedendes Wasser legen und anschließend in einem Teller anrichten.

BEILAGEN

Bärlauchspätzle:

Die Spätzle mit etwas Butter in einer Pfanne erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelgratin:

Das Gratin im Ofen bei 160 Grad für 10 Minuten aufwärmen.

Alternativ: 2 Minuten lang in der Mikrowelle erhitzen.

GEMÜSEBEILAGE

Möhren & Gemüseragout:

Beides kann in einem Topf ganz einfach in ein paar Minuten aufgewärmt werden.

