



*ABVP
Sommerakademie*

Menü 1

*Holsteiner Frische Suppe
mit Grießklößchen und Wurzelgemüse*

*Schweinebraten aus dem Ofen
Thymiansoße, Blumenkohl, Möhren
und Petersilienkartoffeln*

*Lübecker Marzipaneis
mit Erdbeeren und Schlagsahne*

Menü 2(vegetarisch)

*Sommerliche Blattsalate
mit Apfel Vinaigrette
und Weißbrot*

*Spätzle „Nordisch“
mit Petersilien Öl, Gemüse aus der Region, Walnuss
und veganem Hirtenkäse*

*Lübecker Marzipaneis
mit Erdbeeren und Schlagsahne*

The Captains

