

ORIGINAL FRIWEIKA
KARTOFFELGRATIN

500 g/Btl. 1,98 EUR/kg

0,99 € BTL.

**KARTOFFELGRATIN
MIT PILZEN**

500 g/Pck. · 2,38 €/kg

1,19 € Btl.

KARTOFFELFAKTEN

Kartoffeln richtig düngen

Kartoffeln sind zwar nicht so nährstoffbedürftig wie andere Nachtschattengewächse, dennoch sollte man sie im Garten frühzeitig düngen, um eine gute Ernte zu erzielen. Grundsätzlich sollte man wissen, dass Kartoffeln nicht aus Samen, sondern aus Saatkartoffeln oder gesunden, noch nicht gekeimten Lagerkartoffeln gezogen werden. Jede „Mutterkartoffel“ bildet Ausläufer, die wiederum bis zu zwölf neue Knollen bilden können. Aufgrund seines hohen Nährstoffbedarfs ist dieses Knollengemüse im Gartenjahr ideal als Erstkultur geeignet. Die erste Düngung findet am besten bereits bei der Pflanzung im Frühjahr statt. Das Düngen der Kartoffeln beginnt mit der Bodenvorbereitung. Der Boden wird tiefgründig aufgelockert und dabei am besten mit gut verröteten Pferdemist oder Kuhmist angereichert. Der Dung liefert Stickstoff und andere wichtige Nährstoffe. Grundsätzlich gilt bei der Mistdüngung: Je höher der Strohannteil im Mist ist, desto größer sollte auch die ausgebrachte Menge sein. Frischer Mist sollte nach Möglichkeit nicht verwendet werden, da dieser zu scharf ist und den Pflanzkartoffeln bei direktem Kontakt sogar schaden kann. Da Mist jedoch nicht überall leicht zu bekommen ist, kann alternativ auch reifer Grünkompost verwendet werden. Die Düngung ist am effektivsten, wenn pro fünf Liter eine gute Handvoll Hornmehl hinzugegeben wird. Man bedeckt gleich beim Pflanzen jede Kartoffel mit einer gehäuften Hand-schaufel selbst gemischtem Dünger.

Es gibt noch einige weitere Düngungsmethoden – welche für einen am besten funktioniert, muss man also einfach ausprobieren.

Friweika
Aus Liebe zur Kartoffel

ANGEBOTE DER WOCHE
GÜLTIG 20.06. - 25.06.2022
IM KARTOFFELHAUS IN WEIDENSDORF

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Kartoffelpufferteig
750 g/Btl. · 1,32 €/kg **0,99 €** Btl.

Grillhaxe - fertig gegart
600 g/Stk. · 6,33 €/kg **3,80 €** Stk.

Schinken-Eisbein - fertig gegart
600 g/Stk. · 6,33 €/kg **3,80 €** Stk.

Rohe Kloßmasse
500 g · 3,38 €/kg **1,69 €** Btl.
- tiefgekühlt -

Wildlachsfilet
Nettofüllmenge: 800 g
12,38 €/kg **9,90 €** Btl.
- tiefgekühlt -

Schweinenacken
ca. 2 kg/Stk. **5,20 €** kg
- tiefgekühlt -

VON DER KELTEREI SACHSENOBST
Saft - Schwarze Johannisbeere & Sauerkirsch
0,75 l/Flasche
2,96 €/l **NUR 2,22 €** Flasche

SPEISEKARTE 20.06. BIS 24.06.2022
WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT.
ÖFFNUNGSZEITEN VON: 11:30 UHR - 13:30 UHR.



MONTAG

EINTOPF	Champignonsuppe, Brötchen ^{a/b}	4,30 €
ESSEN 1	Kartoffelpüree, Brathering mit gem. Salat ^{1/6/a/b/h/l/k}	5,20 €
ESSEN 2	Hähnchenbrust „Hawai“ mit Ananas und Käse überbacken, Spätzle, Pariser Karotten ^{a/b/c}	6,40 €
NUDELGERICHT	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse ^{a/c}	4,80 €
KALTGERICHT	Schnitzel mit sächsischem Kartoffelsalat ^{2/5/a/l}	4,30 €
SALAT	Frühlingsalat (gem. Salat, Radieschen, Rucola, Mais, Gurke, Vinaigrette) ^{b/c/l}	

DIENSTAG

EINTOPF	Kohlrüben-Eintopf mit Kasseler, Apfelmus ^{5/a/b}	4,20 €
ESSEN 1	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker, Apfelmus ^{a/b/c/l/v}	5,20 €
ESSEN 2	Sächsischer Sauerbraten, Rotkohl, Klöße ^{2/4/a/h}	6,60 €
NUDELGERICHT	Griechische Hackfleischnudeln ^{1/2/a/b/c/h/l}	4,80 €
KALTGERICHT	Kasseler-Bohnensalat mit Brötchen und Butter ^{2/5/a/l}	4,30 €
SALAT	Hanseatensalat (gem. Salat, Tomate, Thunfisch, Zwiebelscheiben, French Dressing) ^{b/c/l}	

MITTWOCH

EINTOPF	Kartoffel-Zucchini-Cremesuppe mit Würstchen, Obst ^{5/a/b/h}	4,20 €
ESSEN 1	Kartoffeln, Quark, Butter und Leberwurst ^{2/4/b/h}	5,10 €
ESSEN 2	Schnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln, gem. Salat ^{a/b/c}	6,50 €
NUDELGERICHT	Paprikagulasch vom Schwein, Makkaroni ^{a/c}	4,80 €
KALTGERICHT	Schnitzelbaguette ^{a/b/c}	4,30 €
SALAT	Gartensalat (gem. Salat, Radieschen, Feldsalat, Gurke, Mais, Ei, Vinaigrette) ^{b/c/l}	

DONNERSTAG

EINTOPF	Bulgarischer Suppentopf mit Hackfleisch und roten Bohnen, Fruchtquark ^{a/b}	4,20 €
ESSEN 1	Vegetarische Gemüsekadelle mit Möhrengemüse, Kräutersoße und Kartoffeln ^{2/a/b/v}	5,30 €
ESSEN 2	Gebratene Forelle, Rotkohl, Butter, Zitrone und Kartoffeln ^{a/b/h/k}	6,60 €
NUDELGERICHT	Spaghetti mit Hackfleisch-Zwiebelsoße ^{a/c}	4,80 €
KALTGERICHT	Schnitzelbaguette ^{a/b/c}	4,30 €
SALAT	Italia (gem. Salat, Tomate, Mozzarella, Basilikum, Balsamico Dressing) ^{b/c/l}	

FREITAG

EINTOPF	Grießbrei mit Butter, Zucker und Zimt, Erdbeeren ^{a/b/v}	4,20 €
ESSEN 1	Schmorkraut mit Salzkartoffeln ^{5/a}	5,30 €
ESSEN 2	Rehrollbraten mit Bohnengemüse und Knödel ^{2/4/5/a/b/c/h}	6,50 €
NUDELGERICHT	Bami Goreng mit Hähnchenfleisch, Garnelen und Bandnudeln ^{a/c/d/e/l/f/i}	4,80 €
KALTGERICHT	Käse-Wurstsalat mit Butter und Brötchen ^{2/4/a/b/h/l}	4,30 €
SALAT	Russischer Salat (gem. Salat, Rote Betestreifen, Feta Käse, geröstete Erdnüsse, Honig-Senf Dressing) ^{1/2/a/b/l/g/v}	

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsmittel, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, a = glutenhaltiges Getreide, b = Milch/Milchprodukte, c = Ei, d = Schalen/Krustentiere, e = Soja, f = Nüsse, g = Sesam, h = Sellerie, i = Senf, j = Lupinen, k = Fisch, l = Sulfid, m = Roggen, n = Gerste, o = Hafer, p = Mandeln, v = vegetarisch