



Kulinarischer Kalender 2019

Januar

„Kohl + Kraut“

Reich an Ballaststoffen sorgt er für langanhaltende Sättigung

Februar

„Maultäschle“

Des Schwaben liebste Speise in all seiner Vielfalt

März

„Frühlingsgefühle“

Wenn die Schmetterlinge im Bauch erwachen...

April

„Weißes Gold“

Ob weiß oder grün – Spargelzeit

Mai

„Allium Ursinum“

Bärlauch – die Hexenzwiebel kommt

Juni

„Schnitzel von Kopf bis Fuß“

Ob vom Schwein, Rind oder Kalb – einfach immer lecker

Juli

„Garten Eden“

Frische Salate, Kräuter und Blüten aus der Region

August

„Italia meets Schlachthof“

Pasta, Pesto, Calabrese

September

„Goldrausch“

Pfifferlinge und Waldpilze

Oktober

„Hokkaido, Butternut und Co.“

Gesunde Kürbisvielfalt

November

„Wilde Gans“

Regional, Saisonal, Lecker

Dezember

„Festlich und Besinnlich“

Traditionelle Weihnachtsküche