

Kulinarischer Kalender 2020

Januar

„Kohl + Kraut“

Reich an Ballaststoffen sorgt er für langanhaltende Sättigung

Februar

„Maultäschle“

Des Schwaben liebste Speise in all seiner Vielfalt

März

„Deutsche Klassiker“

Eine geschmackliche Reise durch Deutschland

April

„Weißes Gold“

Ob weiß oder grün – Spargelzeit

Mai

„Jubiläumstage“

Das Beste aus den letzten 10 Jahren

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 Mama Mia“

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