

## Duale Hochschule

Woche vom 15.01.2018 – 19.01.2018

**KW 03**

### Menü Klassik

Student	2,90 €
Dozent	3,60 €
Gast	4,60 €

### Vegetarisches Menü

Student	2,90 €
Dozent	3,60 €
Gast	4,60 €

<b>Montag</b> 15.01.2018	Schwedische Köttbullar Fleischbällchen in Rahmsauce dazu Kartoffelpüree, Preiselbeeren und Salat <sup>S,R,e,f,g,o</sup>	Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat <small>vege,e,f,l,g,o</small>
<b>Dienstag</b> 16.01.2018	Piccata Milanese von der Pute dazu Tomatensoße Nudeln und Salat <sup>G,e,f,l,i</sup>	Vegetarische Klopse „Königsberger Art“ mit Kapernsahnesauce dazu Reis und Salat <small>vege,g,o,d,l</small>
<b>Mittwoch</b> 17.01.2018	Spießbraten vom Schwein mit Altbiersoße, Kartoffelknödel und Rotkraut <sup>S,e</sup>	Paniertes Sellerieschnitzel mit Kräuterquark und Kartoffelwedges <small>vege,d,e,f,l,g,o</small>
<b>Donnerstag</b> 18.01.2018	Karibisches Kokoshühnchen Hähnchenkeule in einer Kokoskruste dazu Erdnußsoße und Reis mit Bohnen, Salat <small>G,h,m,g,o</small>	Rahmchampignons mit Nudeln und Salat <small>vege,g,o,e,f</small>
<b>Freitag</b> 19.01.2018	Gnocchi mit Bolognesesoße dazu geriebener Parmesan und Tomatensalat <sup>R,g,o,e,f</sup>	Gemüsemaultaschen auf Rahmspinat <small>vege,g,o,e,f,l,d</small>

### Bunter Salatteller

mit Kirschtomaten, Gurken, Silberzwiebeln und Mini Schnitzelchen  
Cocktaildressing, Brötchen S,e,f,l,g,o

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns, Sie täglich zum Mittagessen begrüßen zu dürfen.

Ihr Z- Event & Catering Team