MENÜKARTE

KW 43

Freitag

23.10.2020



Vegetarisches Menü

Buntes Ofengemüse

mit Aioli, dazu Kräuterschupfnudeln f,a1,b

Woche vom 19.10.2020 - 23.10.2020

Menü Klassik

Pangasiusfilet Müllerin Art mit Senf-Dillsauce und Butterreis, dazu Brokkoli-Gemüse F,d,a1,b

	Student 3,00 € Dozent 3,75 € Gast 4,80 €	Student 3,00 € Dozent 3,75 € Gast 4,80 €
Montag 19.10.2020	Panierte Hühneroberkeule "Wiener Art" Remouladensoße und Petersilienkartoffeln, Salat ^{G,a1,f}	Cannelloni Verde mit Gemüsefüllung und Tomatensoße im Ofen überbacken, Salat ^{j,a1,f,b}
Dienstag 20.10.2020	Cevapcici mit Tzaziki, Tomatenreis und Krautsalat ^{R,b,a1}	Brokkoli-Nußecke mit Kräuterquark und Dampfkartoffeln ^{k2,b,j}
Mittwoch 21.10.2020	Putengeschnetzeltes "Hawaii" in milder Currysauce mit Ananas, dazu Nudeln, Salat ^{G,b,a1,f}	Maccaroni-Cheese Auflauf mit Salat b,a1,f
Donnerstag 22.10.2020	Maultaschen Försterin Art mit Rahmsauce und sautierten Mischpilzen, Kartoffelsalat ^{S,a1,f,b,j}	Spinat-Ricotta Tortellini mit Tomatenkompott und geriebenen Parmesan, Salat b,a1,f

Großer bunter Salatteller mit Hähnchen-Yakitori-Spießen, gebratener Ananas Kräuterdressing, Brötchen ^{G,i,g}

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

Ihr Z~ Event & Catering Team

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.