

# Menüplan

**KW 47**  
**22.11. - 26.11.21**

**MONTAG**

**DIENSTAG**

**MITTWOCH**

**DONNERSTAG**

**FREITAG**

**Menü 1**

Gulasch vom schwäbischen Landschwein mit frischer Paprika und Zwiebeln an Eierspätzle und Sauerrahm Topping

Gebratene Hähnchenbrust an Italienischer Brotsalat mit Knoblauchcroutons, Cocktailtomaten und geriebenem Parmesan

Gebratener Fleischkäse von der Familienmetzgerei Thorwart an süßer Senfjus mit glacierten Karotten und knusprigen Kartoffelscheiben

Rosa gebratenes Rindersteak von der Alb-Färse an Rotweinschalottenjus auf Schnittlauch-Kartoffelpüree und konfierte Ofentomaten

Pochiertes Fischfilet auf Spicy Thai-Nudeln mit buntem Sprossengemüse an einer Thai-Kokos-Soße und gerösteten Erdnüssen

**8,00 €**

**8,20 €**

**8,10 €**

**8,50 €**

**8,10 €**

**Menü 2 Vegetarisch**



Penne in Gemüsesugo mit frischem Basilikum und Ziegenfrischkäse-Topping

Vegetarische Spinat - Käseknöpfe mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und frischer Gartenkresse

Vegetarische Börek-Schnecke mit Käsefüllung an leichten Pflücksalaten und warmer Süßkartoffelcreme

Vegetarische Falafel an Gemüse-Couscous mit Koriander und einem frischem Joghurt-Minzdip

"Penne alla Puttanesca" mit oder ohne Sardellenfilets mit Kapern, Oliven in würziger Tomatensoße

**7,00 €**

**7,00 €**

**6,90 €**

**6,90 €**

**7,00 €**

**Menü 3 Tagesempfehlung**

**Tagesgericht nach Empfehlung unserer Küchenchefin Frau Angela Ciaccio**

**Salat -/Bowl ToGo**

Verschiedene Salate und Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und Salatbowls der Saison

**Dessert**

**Auswahl an verschiedenen Desserts aus unserer eigenen Patisserie**