


# Menüplan

KW 42 14.10. - 18.10.24	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Suppe</b> klein 1,80 € groß 3,20 €	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
<b>Menü 1</b>	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Kräuterrahmsoße mit Champignons Paprika und Zwiebel dazu Wildreis	<b>Gulaschsuppe mal anders</b> In Kräftiger Jus geschmorte Rinderwürfel mit Paprika, Kartoffelwürfel und Zwiebeln an Kräuterschmand dazu Ofenfrisches Baquettebrötchen	<b>Mexikanischer Burrito</b> gefüllt mit Gemischtem Hackfleisch vom Rind und Schwein Kidney Bohnen Mais und Jalapenos dazu Sour Cream und kleiner bunter Salat	<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> an Rosmarinjus mit Rahmwirsing und Bandnudeln	<b>Gebackener Backfisch</b> an Zitronenschnitz hausgemachter Remuladensoße dazu Kartoffel-Gurkensalat
	10,20 €	10,20 €	10,50 €	10,50 €	9,80 €
<b>Menü 2</b> Vegetarisch 	<b>Treccine Pasta</b> in Erbsen- Tomatensahnesoße dazu Nuss-Kräuter crumble	<b>Vegane Kichererbsencurry</b> leicht Pikant in Kokosmilch und buntem Gemüse dazu Sesamreis	<b>Schweizer Äpler Magronen</b> Feine Penne mit Süßkartoffelwürfel Zwiebeln und Bergkäse gratiniert dazu Kräuterbrösel	<b>Vegetarische Frühlingsrolle</b> auf Mienudeln mit Gemüse dazu Sweet Chili Soße	<b>Gebackene Falaffelbällchen</b> an Gemüse-couscous dazu Joghurt-Minz dip
	7,90 €	8,10 €	7,90 €	8,20 €	7,90 €
<b>Menü 3</b> Tagesempfehlung	<b>Tagesgericht nach Empfehlung unserer Küchenchefin Frau Angela Ciaccio</b>				
<b>Salat -/Bowl</b> 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
<b>Dessert</b>	<b>Auswahl an verschiedenen Desserts aus unserer eigenen Patisserie</b>				