

Menü-Plan für KW 17

von: **22.04.2024**

bis: **28.04.2024**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch	Salatteller
Montag 22.04.2024	8-Kräutersüppchen G Hähnchenbrust in Geflügel-Thymian-Sauce dazu Blumenkohl und Kräuterkartoffeln Kirschjoghurt	8-Kräutersüppchen S Schweinerückensteak mit Jägersauce, dazu grüne Bohnen und Knöpfe Kirschjoghurt	8-Kräutersüppchen veg Äplermagronen mit Salat und Senfdressing Kirschjoghurt	veg Salatteller - Cole Slaw, Tomate und Gurke mit Brot
Dienstag 23.04.2024	Gemüsecremesuppe S Spaghetti "Bolognese" dazu Reibekäse und Salat mit Kräuterdressing Birnenkompott	Gemüsecremesuppe G Geflügelbratwurstschnecke mit Geflügelrahmsauce dazu Salzkartoffeln und Salat mit Kräuterdressing Birnenkompott	Gemüsecremesuppe veg Gefüllte Zucchini mit Bio-Reis und Tomatensauce dazu Salat mit Kräuterdressing Birnenkompott	S Salatteller "Chef" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, Ei, gekochter Schinken & Käsestreifen dazu Kräuterdressing Kaiserbrötchen
Mittwoch 24.04.2024	Grünkernsuppe S Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Schokopudding	Grünkernsuppe G Hähnchenschnitzel natur in Geflügeljus dazu Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln Schokopudding	Grünkernsuppe veg Bio-Penne mit Basilikumsauce dazu Karottensalat Schokopudding	F Salatteller "Provençal" - Gemischter Salat, Zwiebel, Gurke, Bohnen, Thunfisch & Tomate dazu Kräuterdressing Kaiserbrötchen
Donnerstag 25.04.2024	Linsensuppe R Rinderfrikadelle in feiner Sauce mit buntem Gemüse und Hörnchennudeln Vanillequark	Linsensuppe G Geflügel-Cevapcici in feiner Sauce mit Balkangemüse und Bio-Reis Vanillequark	Linsensuppe veg Kartoffel-Auflauf mit Gemüse dazu Salat und Senfdressing Vanillequark	S Salatteller "Capricciosa" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Mais, gekochter Schinken & Spargel dazu Senfdressing Kaiserbrötchen
Freitag 26.04.2024	Gemüsebrühe mit Brunoise F Pochiertes Pangasiusfilet in Dillsauce dazu Linguine und Salat mit Frenchdressing Karamellpudding	Gemüsebrühe mit Brunoise G Putengeschnetzeltes in feiner Sauce, dazu winterliches Gemüse und Kartoffelpüree Karamellpudding	Gemüsebrühe mit Brunoise veg Reistaler mit Tomatensauce dazu feine Erbsen und Kartoffelpüree Karamellpudding	veg Salatteller "Dolce Vita" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mozzarella, Mais & Ei dazu Senfdressing Kaiserbrötchen
Samstag 27.04.2024	Blumenkohlcremesuppe R Rigatoni al forno, dazu Karottensalat Heidelbeerjoghurt	Blumenkohlcremesuppe veg Vegetarischer Eblyeintopf Heidelbeerjoghurt		
Sonntag 28.04.2024	Grießsuppe S Schweinebraten in kräftiger Bratensauce mit Kartoffelknödel und Salat mit Frenchdressing Vanillepudding	Grießsuppe veg Gemüsecurry mit Linsen und Bio-Basmatireis Vanillepudding		

[S] Schwein [G] Geflügel [W] Wild
[R] Rind [F] Fisch
[K] Kalb [veg] vegetarisch

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.



MAIER
Schwaben Catering

Menü-Plan für KW 17

von: 22.04.2024

bis: 28.04.2024

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 22.04.2024	S Schinkenwurst und Goudakäse mit Tomate	veg Goudakäse und Sahneschmelzkäse mit Tomate	S/G Schinkenwurst und Geflügelbrokkolipastete mit Tomate
Dienstag 23.04.2024	S Paprikalyoner und Kräuterstreichkäse mit Maiskölbchen	veg Kräuterstreichkäse und Paprikakäse mit Maiskölbchen	S Jagdwurst und Paprikalyoner mit Maiskölbchen
Mittwoch 24.04.2024	S Fleischkäse mit Kartoffelsalat	veg Maasdammerkäse und Champignonschmelzkäse mit Essiggurke	S Fleischkäse mit Kartoffelsalat
Donnerstag 25.04.2024	S Bierwurst und Tilsiterkäse mit Gurkenscheiben	veg Tilsiterkäse und Gouda Gurkenscheiben	S Lyoner und Bierwurst mit Gurkenscheiben
Freitag 26.04.2024	F Heringssalat	veg Paprikaschnittkäse und Hüttenkäse mit Ei	G/S Geflügeljagdwurst und Gekochter Schinken mit Rettichsalat
Samstag 27.04.2024	G Geflügelfleischwurst und Kräuterkäse Ei	veg Grießbrei mit Zimt-Zucker	G/S Geflügelfleischwurst und Salami mit Ei
Sonntag 28.04.2024	S Bierschinken und Emmentalerkäse mit Gewürzgurke	veg Emmentalerkäse und Elbländerkäse mit Gewürzgurke	S Bierschinken und feine Leberwurst mit Gewürzgurke

[S] Schwein [G] Geflügel [W] Wild
[R] Rind [F] Fisch
[K] Kalb [veg] vegetarisch

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

