



Europa Catering Reinart



Menüplan

KW: 47 Vom: 22.11.2021 Bis: 26.11.2021	Menü A 3,90 €	Menü B 3,50 €	Menü C 3,50 €
Montag	Big Rip Hähnchen Hacksteak mit Folienkartoffel Sauercreme und Sauce Hacienda dazu einen Salat (G.) 8,11,a,c,,g,	<u>Veggie – Menü</u> Wie Menü A jedoch mit Gemüsefrikadelle (V) ,,c,g,	Bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Radieschen & Paprika Dressing nach Wahl dazu frisches Brot (V) 11,a,g
Dienstag	Gegrillte Krakauer mit Kartoffelpüree und Sauce dazu Rosenkohl (R.+S.) 8,11,a,c,,g,	<u>Veggie – Menü</u> Eier Omelett mit Champignons und Zwiebel dazu ein Salat Bouquet (V) ,,c,g,	
Mittwoch	Hähnchengulasch in Gemüserahmsauce mit Nudeln dazu einen frischen gem. Salat (G.) 8,11,a,,g,	<u>Veggie – Menü</u> Möhrenkartoffelstampf gesund und lecker dazu frisches Obst (V),,,,c,,g,	Bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Radieschen & Paprika Dressing nach Wahl dazu frisches Brot (V) 11,a,g
Donnerstag	Jägerschnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit Pommes oder Reis dazu Buttermais (S.o.G.) 8,11,a,c,,g,	<u>Veggie – Menü</u> Wie Menü A jedoch mit fleischlosem Schnitzel (V) ,,c,g,	Bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Radieschen & Paprika Dressing nach Wahl dazu frisches Brot (V) 11,a,g
Freitag	Alaska Seelachsfilet mit Salzkartoffel und Remoulade dazu einen frischen Blattsalat (F.) ,8,11,c,d,g,	<u>Veggie – Menü</u> Große Pizza Margherita mit ital. Kräutern Tomatensauce und Käse <u>Nur mit Vorbestellung</u> (V),,,,c,,g,	

Zusatzstoffe und Allergene siehe Aushang

(V)= Vegetarisch (G) Geflügel (S) mit Schweinefleisch (R) mit Rindfleisch (F) mit Fisch

www.catering-reinart.de europa.catering.reinart@gmail.com