



Europa Catering Reinart



Menüplan

KW: 33 Vom: 15.08.2022 Bis: 19.08.2022	Menü A 3,90 €	Menü B 3,50 €	Menü C 3,50 €
Montag	Spaghetti Bolognese nach Ital. Rezept dazu einen frischen gem. Salat (R.) 8,11,a,,g,	<u>Veggie – Menü</u> Wie Menü A jedoch vegetarisch (V) ,,c,g,	Bunter Salatteller mit vier Sorten Salat Tomaten, Gurken, Karotten & Paprika Dressing nach Wahl (V) 11,a,g
Dienstag	Hähnchen Cordon Bleu mit Käse und Putenschinken dazu Reis und Salat (G.) 8,11,a,c,,g,	<u>Veggie – Menü</u> Bunter Gemüsemix mit Kräuterrahmsauce dazu Reis und einen frischen gem. Salat (V) ,,c,g,	
Mittwoch	Tortellini mit Schinken und Champignons in Rahmsauce dazu einen Pudding als Dessert (G) 8,11,a,,g,	<u>Veggie – Menü</u> Kartoffel-Gemüsegratin mit Blumenkohl , Brokkoli und Fingermöhren in Béchamel Sauce (V) ,,c,g,	Bunter Salatteller mit vier Sorten Salat Tomaten, Gurken, Karotten & Paprika Dressing nach Wahl (V) 11,a,g
Donnerstag	Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein oder Hähnchen mit Pommes oder Reis dazu frisches Obst (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 vier Sorten Salat Tomaten, Gurken, Karotten & Paprika Dressing nach Wahl (V) 11,a,g
Freitag	Alaska Seelachsfilet mit Bratkartoffel und Remouladensauce dazu einen frischen Blattsalat (F.) ,8,11,c,d,g,	<u>Veggie – Menü</u> Großes Pizza Baguette Margherita Tomatensauce, Oregano, und Käse <u>Nur mit Vorbestellung</u> (V)c,g (Weizen),	

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