

Speiseplan

KW 30

vom: 20.7.26 bis: 26.7.26



Preis Mitarbeiter: 4,60 €

Preis Gast: 7,30 €

Gericht 1

Preis Mitarbeiter: 5,70 €

Preis Gast: 8,65 €

Gericht 2

Preis Mitarbeiter: 7, 30 €

Preis Gast: 9, 45 €

Gericht 3

Montag	 Cannelonis, Tomaten Soße (Awei,G,I)	 Bunter Salatteller mit Hausgemachtem Erdbeer-Balsamico-Dressing(J), Curryhähnchenbrust-Streifen und Baguettebrötchen	Schnitzel Toscana(Awei, C,G), mit Tomatensugo, Kartoffelecken und Blattsalat der Saison
Dienstag	 Gebratener Gemüsereis, mit frischem Chinakohl, Möhren, Paprika, Lauch und Asiapilzen, mit Chilli und Soja pikant abgeschmeckt	 Blumenkohl-Käse-Bratling (Awei.G) mit cremigem Kartoffelgratin (Awei.G) und Tagesgemüse	Geflügel-Gyros mit Pommes Frites, Tsaziki (G) und Krautsalat
Mittwoch	 Pasta Mexico, mit Mais, Paprika,Erbsen und Pilze in Tomaten-Kräutersoße(Awei)	 Vegetarisches Bami Goreng, mit Sojasoße	Currywurst aus Rind oder Bratwurst, mit Pommes Frites und Bohnensalat
Donnerstag	 Farfalle mit Champignonsahnesoße (Awei, G)	 Würziger Kräuterquark (G) mit Rosmarin-Kartoffeln und Blattsalat-Bouquet	Geschmorter Schaschlik-Spieß vom Huhn mit Tomaten-Paprikasoße(Awei), Butterreis und Salatbouquet
Freitag	 Eier Pfannekuchen (Awei,C,G) mit Nuss-Nougat-Füllung und Vanille-Dessertsoße (G)	 Falafel Thai Style (1,Awei,E,G,I,L) Klößchen in würziger Currysauce mit Basmati-Reis	Seehecht im Backteig (Awei,D,G) mit Remoulade (3,C,G,J), und Kartoffelsalat (2,J)
Samstag			
Sonntag			
Nur Gemüse und Beilage als Tellergericht:4,60 € / 7,30 €Portion Fleisch zusätzlich:2,65 € / 3,20 € Salat zum Menü finden Sie in der Vitrine:1,49/ 100gDessert klein nach Wahl:2, 28 € / 2,85 €Änderungen vorbehalten Wir freuen uns jeder Zeit über Wünsche, Anregungen und neue Vorschläge! Sprechen Sie uns gerne an oder schreiben Sie an: irina.schwenk@sana.de			