



Europa Catering Reinart



Menüplan

KW: 37 Vom: 09.09.2019 Bis: 13.09.2019	Menü A 3,50 €	Menü B 3,00 €	Menü C 3,00 €
Montag	Hamburger mit BBQ Nudeln dazu einen frischen gem. Salat (R.) 8,11,a,c,g,	<u>Veggie – Menü</u> Kartoffel Lauch Gratin mit frischen Lauch und Käse Gratiniert dazu frisches Obst (V),,,,c,,,g,	Bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Radieschen & Paprika Dressing nach Wahl dazu frisches Brot (V) 11,a,g
Dienstag	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet an fruchtiger Tomaten Sauce Kartoffelpüree dazu Butter Erbsen (G.) 8,11,a,c,g,	<u>Veggie – Menü</u> Mediterrane Gemüse Reis Pfanne mit Auberginen Zucchini Paprika & Zuckerschoten (V),,,,c,,,g,	
Mittwoch	Chili con carne mit Rinderhack Mex. Gewürzen dazu Reis und einen Pudding als Dessert (R.) 8,11,a,c,g,	<u>Veggie – Menü</u> Wie Menü A jedoch fleischlos Chili sin carne (V) ,,c,g,	Bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Radieschen & Paprika Dressing nach Wahl dazu frisches Brot (V) 11,a,g
Donnerstag	Rahmschnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit Pommes oder Reis dazu einen frischen gem. Salat (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	Schollenfilet mit Bandnudeln an Honig Senf Sauce dazu einen frischen Blattsalat (F.) ,8,11,c,d,g,	<u>Veggie – Menü</u> Großes Baguette mit viel Salat, Rohkost und gek. Ei Nur mit Vorbestellung (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