



Europa Catering Reinart



Menüplan

KW: 11 Vom: 09.03.2020 Bis: 13.03.2020	Menü A 3,50 €	Menü B 3,00 €	Menü C 3,00 €
Montag	Chili con Carne aus 100% Rindfleisch dazu Reis und einen frischen gem. Salat (R.) 8,11,a,c,g,	<u>Veggie – Menü</u> Wie Menü A jedoch Vegetarisch (V) ,,c,,g,	Bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Radieschen & Paprika Dressing nach Wahl dazu frisches Brot (V) 11,a,g
Dienstag	Kohlroulade mit Kartoffelpüree und Bratensauce dazu frisches Obst (G..) 8,11,a,c,g,	<u>Veggie – Menü</u> Gemüse Frikadelle mit Kartoffelpüree Sauce und frisches Obst (V) ,,c,,g,	
Mittwoch	Hähnchen geschnitztes in Tomatensauce dazu Nudeln und einen frischen gem. Salat (G.) 8,11,a,,g,	<u>Veggie – Menü</u> Bunter Frühlingseintopf mit Eierstich und reichlich Gemüse dazu frisches Stangenbrot (V) ,,h,i,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 Buttererbsen (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	Lachsstreifen in Honig Senf Sauce auf Bandnudeln dazu einen frischen Blattsalat (F.) 8,11,c,d,g,	<u>Veggie – Menü</u> Großes Omelett mit Champignons und Rucola 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