

Unser Menü für Sie

vom 28.10.2024 – 01.11.2024

Montag 28.10.2024

Pastinakencremesuppe
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Kalbsbraten mit Riesling-Rahmsauce,
dazu Gemüse und Spätzle

oder

Vegetarische Tortellini mit Tomatensauce,
dazu gegrillte Zucchini und ofenfrisches Kräuter-Focaccia

Vanilleeis mit Schokoladensauce **oder** Obstsalat

Dienstag 29.10.2024

Grüne Erbsensuppe
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Frischer Fisch nach Angebot** (**= nicht Bio),
dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln

oder

Krautkrapfen mit Zwiebelschmälze, dazu vegetarische Kümmelsauce und Salzkartoffeln

oder

Currywurst vom Hohenloher Bio-Schwein, dazu Pommes Frites

Orangen-Joghurtmousse **oder** Obstsalat

Mittwoch 30.10.2024

Klare Gemüsesuppe mit Fadennudeln  **vegan**
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Putengeschnetzeltes nach mexikanischer Art,
dazu Gemüse und gebackene Kartoffeln

oder

Grünkernküchle mit Feta Käse und Oliven,
dazu Paprikasauce und gebackene Kartoffeln

Crème Caramel **oder** Obstsalat

Donnerstag 31.10.2024

Gelbe Möhrensuppe  **vegan**
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Saure Linsen mit hausgemachten Spätzle und Hähnchen-Wienerle

oder

Überbackene Quarkgnocchi mit italienischer Gemüsesauce,
dazu gebratener Broccoli und Nudeln

Straciatellamousse  **vegan** **oder** Obstsalat

Freitag 01.11.2024

Feiertag

Allerheiligen

Das Casino bleibt geschlossen



**WILKEN
GOURMET**
CATERING · EVENTLOCATION

DE-ÖKO-006 Die Gerichte bereiten wir in Bio-Qualität zu. Nur in Ausnahmen werden konventionelle Zutaten verarbeitet. Gerichte mit konventionellen Zutaten werden unterstrichen und mit zwei Sternchen** gekennzeichnet.
* Kräuter aus eigenem Anbau (nicht bio-zertifiziert). | Änderungen vorbehalten, Angebot solange der Vorrat reicht.