

Unser Menü für Sie

vom 02.12.2024 – 06.12.2024

Montag 02.12.2024

Zwiebelsuppe mit Cognac** und Käsecroutons (**= Cognac ist nicht Bio)
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Schweineschnitzel Milanese, mit Parmesan-Eihülle,
dazu Gemüse und Nudeln

oder

Gebackenes Gemüse mit Tomatensoße  **vegan**
dazu Nudeln (veganes Gericht)

Weißer Schokoladenmousse **oder** Obstsalat

Dienstag 03.12.2024

Blumenkohlcremesuppe
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Lachs**-Fenchel-Gratin (** = Lachs ist nicht Bio),
dazu Gemüse und Pellkartoffeln

oder

Chili non carne, mit Bohnen, Mais und Chilischoten, dazu Pommes Frites  **vegan**

oder

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites** (** = nicht Bio)

Apfel-Crumble mit Zimtstreuseln **oder** Obstsalat

Mittwoch 04.12.2024

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

Rindergeschnetztes mit grünem Pfeffer,
dazu Gemüse und hausgemachte Spätzle

oder

Marokkanischer Couscous- Auflauf mit Feta Käse, Tomaten und Möhren,
dazu Joghurt-Pfefferminz-Dip

Vanillequark mit Birnen **oder** Obstsalat

Donnerstag 05.12.2024

Gemüsecremesuppe mit Kräutern
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Rahmspinat mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln

oder

Cremige Spätzlepfanne mit Allgäuer Bergkäse,
mit braunen Zwiebeln geschmälzt

Schokoladenparfait mit Pfefferminzlikör** **oder** Obstsalat (** = Likör ist nicht Bio)

Freitag 06.12.2024

Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Frischer Fisch nach Angebot** mit Kapern und Zitrone (**= Fisch ist nicht Bio),
dazu Gemüse und Salzkartoffeln

oder

Spaghetti mit Sonnenblumen-Bolognese, dazu buntes Gemüse  **vegan**

oder

Kräuterbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Joghurtmousse mit Clementinen **oder** Obstsalat



**WILKEN
GOURMET**
CATERING · EVENTLOGGATION

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.