

# Unser Menü für Sie

vom 07.10.2024 – 11.10.2024

## Montag 07.10.2024

Broccolicremesuppe  
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Hähnchencurry nach indischer Art,  
dazu Gemüse und Basmati Reis

**oder**

Vegetarische Tortellini mit Tomaten-Basilikumsoße,  
dazu buntes Gemüse und geriebener Parmesan

Schokoladenparfait mit Cointreau\*\* **oder** Obstsalat (\*\* Cointreau ist nicht Bio)

## Dienstag 08.10.2024

Hühnerbrühe mit Fadennudeln und Backerbsen  
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Überbackenes Fischfilet nach bretonischer Art\*\* (\*\*= nicht Bio),  
dazu Gemüse und Kartoffelpüree

**oder**

Quiche mit Ziegenkäse und Walnüssen, dazu Birnen-Gremolata und Wildkräutersalat

**oder**

Schwäbisch-Hällische Bratwurst mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree

Quarkcreme mit Granatapfelkernen **oder** Obstsalat

## Mittwoch 09.10.2024

Gelbe Bete Suppe mit Creme Fraiche  
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Spießbraten vom Schwein mit Gemüsefüllung\*\* (\*\*= nicht Bio),  
dazu Vanille-Karotten und Spätzle

**oder**

Pastabuffet mit Nudeln und Kartoffelgnocchi, Gorgonzolasoße und Gemüsesoße,  
dazu gebratenes Gemüse und geriebener Parmesan

Espresso-creme **oder** Obstsalat

## Donnerstag 10.10.2024

Klare Gemüsesuppe mit Basilikum-Nockerl  
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Gebratener Broccoli mit Cashewkernen,  
dazu Teriyakisoße und Basmati Reis

**oder**

Hausgemachte Lasagne mit frischem Gemüse, Tomaten  
und Mozzarella überbacken

Zweifarbige Schokoladenmousse **oder** Obstsalat

## Freitag 11.10.2024

Kürbiscremesuppe  
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Limettensoße\*\* (\*\*= nicht Bio),  
dazu Beilage des Tages

**oder**

Flädle mit Frischkäsefüllung, dazu Paprikasoße und Gemüsenudeln

**oder**

Hähnchenfilet mit Champignons in Sahnesoße, dazu Gemüsenudeln

Himbeer-Joghurtmousse **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.