



TheGreenKitchen
= Eifel Event Catering =

Das Speiserestaurant in Ihrem Betrieb



SPEISEKARTE

19.09.2022 - 23.09.2022

	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch	Superfood
Mo	Rinderhacksteak mit Nudeln, Bratensoße und Rohkostsalat Zusatzstoffe: 14 Allergene: 11,20,21,30W	Bunte Hähnchen-Reis-Pfanne Reis mit Broccoli, Blumenkohl, Möhren dazu Soße und Dessert Zusatzstoffe: 23 Allergene: 11,20,21,43	Bami Goreng "Indonesischer Art" Nudelgericht mit Hähnchenfleisch, Bandnudeln und knackigem Gemüse dazu Rohkostsalat Zusatzstoffe: 3,4 Allergene: 11,20,21,30G,30H,31,32,33,36,38,39,40	
Di	Lummerbraten mediterran mit Hackfleisch/Paprika Füllung auf Paprikagemüse und Semmelklöße Zusatzstoffe: 13 Allergene: 11,20,21	Hähnchenbrustfilet "Finesse Kiew" mit einer Füllung von Frischkäse/Champignons dazu Kartoffelpüree, Soße und Gemüse Zusatzstoffe: Allergene: 11,20,21,35,43	Spinatmedalion mit Kartoffelpüree, Soße und grüner Salat Zusatzstoffe: Allergene: 11,20,21,30W,32	
Mi	Pichelsteiner Suppentopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch, Bockwurst und einem Brötchen Zusatzstoffe: 13 Allergene: 11,20,21,35,38	Hähnchenkeulen mit Kartoffelbeilage und Krautsalat Zusatzstoffe: 2,4 Allergene: 11,20,21,43	BIO Veggie-Sticks "Blumenkohl" mit Kartoffelbeilage und gem. Salat Zusatzstoffe: Allergene: 11,20,21,32,35,36,39	
Do	Schweinelachsschnitzel mit Speck-Zwiebel-Soße, Röstinchen und Balkangemüse Zusatzstoffe: 13 Allergene: 11,20,21	Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße, Röstinchen und Balkangemüse Zusatzstoffe: 13 Allergene: 11,20,21	Mais-Lauch-Rösti mit Reis, Tomatensoße und gem. Salat Zusatzstoffe: Allergene: 11,20,21,30,37,38,39,40	
Fr	Kap Seehecht in Knuspermantel mit Salzkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat Zusatzstoffe: 23 Allergene: 11,20,21,32,33		Kohlrabi überbacken mit Käse, Salzkartoffeln und Gurkensalat Zusatzstoffe: 23 Allergene: 11,20,21,30,32	

Aktion