

Unser Menü für Sie

vom 13.01.2025 – 17.01.2025

Montag 13.01.2025

Gemüsebrühe mit Flädle
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Rinderhüftsteak mit Salsa Verde, Paprika und gebackenen Kartoffeln
oder
Krautstrudel mit vegetarischer Kümmeljus, dazu Kartoffeln

Birnenjoghurt mit Honig **oder** Obstsalat

Dienstag 14.01.2025

Blumenkohlcremesuppe mit getrösteten Sonnenblumenkernen
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Frischer Fisch nach Angebot** (**= nicht Bio),
dazu grüne Kapernsoße und Butterkartoffeln
oder

Veganes Pilzrisotto

oder
Spaghetti mit Bolognese vom Bio-Rind, dazu Gemüse und Parmesan

Mandelcreme mit Sauerkirschen **oder** Obstsalat

Mittwoch 15.01.2025

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

Brasato vom Rind mit glasierten Karotten und Nudeln
oder
Gefüllte Zucchini mit Tomatensoße und Bulgur

Heidelbeerparfait mit Schwips** **oder** Obstsalat (**= Beerenlikör ist nicht Bio)

Donnerstag 16.01.2025

Erbencremesuppe mit Croutons
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Schwäbische saure Linsen mit Apfelessig,
hausgemachten Spätzle und Saitenwurst
oder

Alpenländisches Nudelgratin

Bayrischcreme **oder** Obstsalat

Freitag 17.01.2025

Minestrone
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Frischer Fisch nach Angebot** (**= nicht Bio),
dazu Basilikumsoße und Reis

oder
Kartoffelgnocchi mit Edelpilzen in Kräutersoße und buntem Gemüse (vegan)
oder
Chicken Wings vom Weidehähnchen, dazu Pommes Frites

Tiramisu **oder** Obstsalat



**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.