

Unser Menü für Sie

vom 21.04.2025 – 25.04.2025

Montag 21.04.2025



Ostermontag

Wir wünschen allen unseren Gästen ein schönes, sonniges Osterfest

Dienstag 22.04.2025

Rindfleischsuppe mit Grießklößchen
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Lachsgratin** (**= nicht Bio),
dazu Brokkoli und Petersilienkartoffeln

oder

Vegetarische Tortellini mit Gorgonzolasoße, dazu Petersilienkartoffeln

oder

Bauernbratwurst mit Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln

Früchtemüsli mit frischen Beeren **oder** Obstsalat

Mittwoch 23.04.2025

Spinatcremesuppe
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Ofenfrischer Schweinebraten mit Majoranjus,
dazu Gemüse und Semmelknödel

oder

Ragout von Edelpilzen mit Kräutern und Creme Fraiche,
dazu Semmelknödel

Maracuja-Bisquitschnitte **oder** Obstsalat

Donnerstag 24.04.2025

Zwiebelsuppe mit Weißwein und Käsecroutons
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Putengeschnetzeltes mit rosa Pfefferbeeren in Sahnesoße,
dazu Gemüse und Spätzle

oder

Polenta Pizza mit Tomaten und frischem Gemüse,
verschiedenen Käsesorten und Rucola

Stracciatellamousse  **oder** Obstsalat

Freitag 25.04.2025

Creemesuppe von Zuckerschoten
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Frischer Fisch nach Angebot mit Schnittlauchsoße** (**= nicht Bio),
dazu Beilage des Tages

oder

Quarkgnocchi mit italienischer Gemüsesoße und Nudeln

oder

Currywurst von Demeter Geflügelbratwurst, dazu Pommes Frites

Panna Cotta mit Äpfeln und Amarettini **oder** Obstsalat



**WILKEN
GOURMET**
CATERING · EVENTFLORATION

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.