

## Menüplan für die Woche 2 vom 05.01.2026 - 09.01.2026

	Menü 1 7,65 € (5,10 €)	Menü 2 8,10 € (5,55 €)	Menü 3 8,50 € (5,95 €)
Montag	Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Soße dazu Reis und Salat (A,H,K) <sup>3</sup> (vegetarisch)	Schwäbischer Kartoffelsalat mit Bockwurst (K,L) <sup>2,4</sup>	Pasta mit Thunfisch- Tomatensoße und Ruccola dazu Salat (A,D)
Dienstag	Shakshuka mit Baguette und Salat (A,C) (vegetarisch)	Makkaroniauflauf mit Brokkoli und Schinken dazu Salat (A,I)	Indisches Hähnchencurry mit Reis und Salat
Mittwoch	Gemüselasagne mit Salat (A,C,I) (vegetarisch)	Sahneschnitzel mit Pommes und Salat (A,C,I)	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße dazu Reis und Salat (I)
Donnerstag	Nudel-Gemüse- Pfanne mit Gorgonzolasoße und Salat (A,C,I) (vegetarisch)	Schweinebraten mit Zwiebel-Speck- Soße dazu Kartoffeln und grüne Bohnen (I,K,N)	Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln und Blumenkohl (A,C,I,N)
Freitag	Gaisburger Marsch mit Beilage (I,K) (vegetarisch)	Paniertes Fischfilet mit Dillsoße, Kartoffeln und Gemüse (A,C,D,I)	Thai-Garnelen- Pfanne mit Reis und Salat (B,H,K)

aixclusiv catering gmbh, Dornkaulstraße 2, 52134 Herzogenrath

Tel.: 02407/90304184, Mail: [info@aixclusiv-catering.de](mailto:info@aixclusiv-catering.de)

[www.aixclusiv-catering.de](http://www.aixclusiv-catering.de)

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Süßungsmitteln, 4) mit Antioxidationsmittel,

5) geschwefelt, 6) mit Phosphat, 7) geschwärzt, 8) mit Geschmacksverstärker

Buchstaben A-P zeigen Allergene, siehe Aushang!