

Menüplan für die Woche 21 vom 18.05.2026 - 22.05.2026

| | Menü 1 7,65 € (5,10 €) | Menü 2 8,10 € (5,55 €) | Menü 3 8,50 € (5,95 €) |
|------------|---|--|--|
| Montag | Gemüsebolognese Mit Pasta und Salat (vegetarisch) | Frikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (A,C,L,N) | Zwei Bratrollen "spezial" mit Pommes und Salat (A,H,N) ^{2,3} |
| Dienstag | Gemüselasagne mit Salat (A,C,I) (vegetarisch) | Rahm- geschnetzeltes "Hubertus Art" mit Pasta und Salat (A,I) | Hähnchenbrustfilet mit Thai-Currysoße dazu Reis und Salat (H) |
| Mittwoch | Pasta mit Ruccola, Cherrytomaten und Salat (A,J) VEGAN | Balkanschnitzel Pommes und Salat (A,C,N) ³ | Curry- geschnetzeltes mit Reis und Salat (I,N) |
| Donnerstag | Orientalische Quinoa-Gemüse- Pfanne dazu Salat (J,M) VEGAN | Spaghetti Bolognese mit Salat (A,I,K) ^{2,3} | Geschmortes Rindfleisch-Ragout mit Reis dazu Salat (I,N) |
| Freitag | Grüne Bohnsuppe mit Beilage (A,I,K) ^{2,4} (vegetarisch) | Gebratenes Fischfilet mit Bärlauchsoße dazu Kartoffeln und Salat (A,D,I) | Cordon Bleu mit Rahmsoße dazu Kroketten und Gemüse (A,C,I,K,N) |

aixclusiv catering gmbh, Dornkaulstraße 2, 52134 Herzogenrath

Tel.: 02407/90304184, Mail: info@aixclusiv-catering.de

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!