

Menüplan für die Woche 35 vom 24.08.2026 - 28.08.2026

	Menü 1 7,65 € (5,10 €)	Menü 2 8,10 € (5,55 €)	Menü 3 8,50 € (5,95 €)
Montag	Blumenkohl- Kichererbsen- Pfanne mit Dip und Salat (I) (vegetarisch)	"Shepherds Pie" Irischer Auflauf mit Kartoffelbrei	Hähnchen- Gemüsepfanne mit Reis (H)
Dienstag	Gefüllte Paprika mit CousCous, Feta und Zucchini (A,I) (vegetarisch)	Rote Bete Auflauf mit Kartoffeln und Hackfleisch (C,K,I)	Seelachsfilet mit einer Sesamkruste mit Brokkoli und Curryreis (D,H,I,M)
Mittwoch	Gemüse-Kartoffel- Curry mit Salat VEGAN	Choronschnitzel mit Pommes und Salat (A,C,I,K)	Hähnchen-Chili- Topf mit Fladenbrot und Sour Cream dazu Salat (A,I)
Donnerstag	Würziges Kohlrabi- Curry mit Paprika und Reis VEGAN	Gnocchi-Gemüse- Hack-Pfanne mit Feta und Salat (A,C,I)	Griechischer Nudelsalat mit Linsen dazu Bockwurst und Baguette (A,K) ^{2,4}
Freitag	Möhrensuppe mit Knoblauch Joghurt und Salat (I) (vegetarisch)	Gegrilltes Fischfilet auf Fenchelgemüse mit Kartoffeln	Spinat-Curry- Hähnchen mit Basmatireis und Salat

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!