

Menüplan



Diese Woche bei juwitality in Wörrstadt (6. bis 12 Oktober)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Menü 1 BIO-Spaghetti mit gebratenen Garnelen in Tomaten-Kräuteröl, dazu eine Krustentiersoße <i>Portion 10,90 €</i></p> <p>Menü 2 Kasseler überbacken mit Riesling-Rahmkraut und geschmolzenem Käse, dazu ein Röstzwiebel-Kartoffelpüree, Bratensoße und Kresse-Radieschentopping <i>Portion 10,40 €</i></p> <p>Menü 3 (vegan,glutenfrei,laktosefrei) Curry aus BIO-Linsen und Süßkartoffeln mit Reisbällchen <i>Portion 9,60 €</i></p>	<p>Menü 1 (vegan,laktosefrei) Planted-Pulled-Sandwich knusprig gebacken mit herbstlichen Blattsalaten in Zwiebel-Hausdressing und marinierten BBQ-Bohnen <i>Portion 9,95 €</i></p> <p>Menü 2 (vegetarisch) Auflauf aus gefüllter Pasta und vegetarischer Bolognese mit dreierlei Käse überbacken, dazu eine Parmesansoße <i>Portion 9,15 €</i></p> <p>Menü 3 (vegetarisch) Grießbrei abgeschmeckt mit Vanille, dazu ein Apfel-Zwetschgenkompott und Zimt/Zucker <i>Portion 6,60 €</i></p>	<p>Menü 1 (laktosefrei) Gulasch vom Schwein mit Gurke, Bacon und Senfsaat in Zwiebelsoße, dazu gesäuerte Rote Bete mit Kümmel und BIO-Spätzle <i>Portion 10,40 €</i></p> <p>Menü 2 (glutenfrei) Köttbullar aus reinem Rindfleisch auf Braten-Rahmsoße mit Erbsen-Karottengemüse und Salzkartoffeln <i>Portion 10,40 €</i></p> <p>Menü 3 (vegan,laktosefrei) Weiße Bohnen mit geräuchertem BIO-Tofu und Backpflaumen in Gemüse-Petersiliensoße, dazu pikante Churros <i>Portion 9,45 €</i></p>	<p>Menü 1 Hausgemachte Fischfrikadelle auf Zwiebel-Paprikagemüse, dazu Kartoffel-Gemüse-frites mit Rauchlachs-Gurken-Remoulade <i>Portion 10,40 €</i></p> <p>Menü 2 Maishähnchenbrust in einer Pfifferlings-Kräuterkruste auf Rotwein-Pfeffersoße mit Grand Mere-Schmorgemüse, dazu Kartoffelgratin mit Thymian <i>Portion 10,60 €</i></p> <p>Menü 3 (vegan,glutenfrei,laktosefrei) Überbackene Kokos-Polenta mit Broccoli-Cashew-Salsa und Chicoreesalat in Himbeerdressing <i>Portion 8,80 €</i></p>	<p>Menü 1 Seelachs-Kibbelinge an Joppie-Soße mit ofengegarten Drillingskartoffeln und Apfel-Kürbissalat <i>Portion 10,40 €</i></p> <p>Menü 2 (vegan,laktosefrei) BIO-Nudeln mit geschmorten Soja-Hackbällchen in Tomatenkompott und Steinpilz-Cremesoße <i>Portion 9,30 €</i></p> <p>Menü 3 Pizzatecke a la Greque, belegt mit Rindfleisch-Cevapcici, roten Zwiebeln, gegrilltem Gemüse und einem Topping aus Zazikidressing, dazu ein würziger Krautsalat und Ayvar <i>Portion 9,95 €</i></p>