

Menüplan

Diese Woche bei juwitality in Wörrstadt (03. bis 07. November)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 BIO-Nudeln mit Schinkenstreifen, Lauchzwiebeln und Champignons a la creme <i>Portion 7,70 €</i>	Menü 1 (vegetarisch) Kürbis-Käsespätzle mit Schweizer Käse, braunen Zwiebeln und Butternut-Kürbis, dazu grüner Salat mit Zitronendressing <i>Portion 10,75 €</i>	Menü 1 Garnierter Rauchlachs mit Apfel-Meerrettich-Schmand und Kartoffelpuffer <i>Portion 12,50 €</i>	Menü 1 Seelachs-Kibbelinge an Ravigote-Soße mit Cremespinat und Salzkartoffeln <i>Portion 10,40 €</i>	Menü 1 Weißwurst-Gulasch in Süßer-Senf-Bratensoße mit Laugenbrezel-Knödel und Apfel-Rettichsalat mit Schnittlauch <i>Portion 9,80 €</i>
Menü 2 Cevapcici aus reinem Rindfleisch mit Tsatsiki, dazu Djuvec-Reis aus BIO-Reis, Sesamkartoffeln und Krautsalat <i>Portion 11,20 €</i>	Menü 2 (vegan, laktosefrei) Überbackene Mini-Kartoffelknödel mit Schmorpaprikasoße und gebratenem Weißkohl <i>Portion 8,80 €</i>	Menü 2 (laktosefrei) Wokpfanne aus Schweinefleisch und Gemüse in süß-saurer Soja-Honigsoße, dazu BIO-Duftreis <i>Portion 11,55 €</i>	Menü 2 Chimichanga mit einer Füllung aus Hähnchenfleisch, Reis, schwarzen Bohnen und Gemüse, dazu eine Chili-Tomaten-Zwiebelcreme, Ananas-Salsa und Blattsalate in Ranch-Dressing <i>Portion 10,40 €</i>	Menü 2 Schwedische-Fisch-Köttbullar in Dillsoße mit Rote Bete-Chutney, dazu Bratkartoffeln und Eichblattsalat mit Kräuter dressing <i>Portion 10,40 €</i>
Menü 3 (vegan, laktosefrei) Süßkartoffelcremesuppe mit Erdnüssen und einer Einlage aus Feldgemüse und Shiitakepilzen, dazu Baguette <i>Portion 8,00 €</i>	Menü 3 (vegetarisch) Ofenschlupfer mit Apfel, Weinbeeren und Mandeln, dazu Vanillesoße und Pflaumenkompott <i>Portion 7,20 €</i>	Menü 3 (vegan, laktosefrei) Cremig geschwenkte Spinat-Mezzelune mit einem Haschee aus Soja-Hack in Bratensoße, dazu marinierte Kirschtomaten <i>Portion 8,50 €</i>	Menü 3 (vegan, laktosefrei) Paprika-Kartoffelgnocchi Rosso, dazu BIO-Berglinsen mit Balsamico und vegane Käsesoße <i>Portion 9,60 €</i>	Menü 3 (vegan, laktosefrei) Glasnudeln in einer Sesam-Marinade mit Hoisin, dazu ein Thai-Hokkaido-Kokoscurry mit Ingwer und Chili <i>Portion 8,65 €</i>