



MITTAGESSEN
Freitag, 11. Oktober 2024
Ceuta / Spanien &
Gibraltar / Großbritannien

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT
Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gelbe Linsensuppe

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS
Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreisreis

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Scharfer Thai Glasnudelsalat

Gelbe Linsensuppe

Auberginen-Cordon Bleu mit Arabic-Blattspinat

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €