

## **Party- und Cateringservice**

## Gemeinschaftsverpflegung / Verpflegungsautomaten

## Speiseplan

| KW 32    | Montag  | Dienstag  | Mittwoch  | Donnerstag  | Freitag   |  |
|----------|---|---|---|---|---|--|
|          | 04.08.2025  | 05.08.2025  | 06.08.2025  | 07.08.2025  | 08.08.2025  |  |
| Suppe    | Hühnerbrühe   | Karotten Creme  | Rindfleischbrühe  | Erbsen Creme  | Gemüsebrühe   |  |
| Menü l   | <b>Champignons a la Creme</b><br>im<br>Reisrand   | <b>Käse - Omelette</b><br>mit Tomaten<br>und<br>Kartoffeln                                  | <b>Pizza</b><br>mit Mais, Paprika und Zwiebeln<br>dazu<br>Chili- oder Knoblauchöl           | <b>Falafel</b><br>mit Kräuter-Joghurt-Sauce<br>und<br>Reis                                  | <b>Hausgemachte Reibekuchen</b> mit Apfelmus  | AUSSER HAUS<br>( Anlieferung nach Absprache )<br>Mittagessen<br>ab 25 Personen<br>Bestellung am Vortag |
| Menü II  | Pikantes<br>Reisfleisch-Topf  | Paniertes Schnitzel<br>mit grüner Sauce<br>und<br>Kartoffeln                                | Geflügel-Schupfnudel<br>Pfanne  | <b>Königsberger Klopse</b><br>im<br>Reisrand  | Paniertes Fischfilet<br>mit<br>Remoulade<br>und Petersilienkartoffeln                       |  |
| Menü III | <b>Salatteller</b><br>mit Gurken, Paprika, Mais<br>und Tomaten<br>mit gebratene Champignons |  |
| Dessert  | Tagesdessert  | Tagesdessert  | Tagesdessert  | Tagesdessert  | Tagesdessert  |  |

Änderungen vorbehalten. Eine Liste der enthaltenden Farb- und Zusatzstoffe wird auf Wunsch gerne vorgelegt.

Ansprechpartner: Giuseppe Palumbo
Rufnummer: 0214 / 2602 - 215
Handynummer: 01577 436 97 05

Email: <a href="mailto:info@im-pfaennchen.de">info@im-pfaennchen.de</a>
Webseite: <a href="mailto:www.im-pfaennchen.de">www.im-pfaennchen.de</a>



