



	MENÜ 1	MENÜ 2	AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE	Unser spezielles Angebot
Preisangaben incl. MwSt..	5,00 €	5,40 €	5,20 €	Preis nach Angabe
	Über Allergene Inhalte und Zutaten informieren wir Sie auf Nachfrage und Fußnote!			solange der Vorrat reicht!
SUPPE	täglich wechselnd, ein Groß aus der Küche! *(kein fester Bestandteil des Menüs)			
Montag, 17.06.2019	"Cevapcici" hausgemacht, würzig abgeschmeckt und groß gebraten, mit Zwiebelchen, Paprikasalsa, Djuvetschreis und Mixsalat <small>gem. Hack, Laktose</small>	Hähnchenbrust "Thai-Cocos" zartes Brustfilet, mariniert mit Chili und Soja, kurz gebraten und mit Cocossauce angerichtet, gedämpfter Reis und Beilagensalat <small>Cocos, Soja, Laktose</small>	Gemüsefrikadelle "Mozarella" überbacken mit Mozarellakäse, auf Tomatensugo angerichtet, Spirelli und Salat <small>Laktose, Gluten, Ei</small>	"Calamaris" gebackene Tintenfischringe in Backteig, mit Zitronenecke und 2-erlei Dip, Bagette und Salate 6,00 € <small>Ei, Weichtiere, Gluten, Laktose</small>
Dienstag, 18.06.2019	"Äpler Magronen" Kartoffel- und Zwiebelwürfel angebraten und mit Röhrchennudeln geschmort, garniert mit Schwytzer Käse, Alpenspeck und frischer Petersilie, Blattsalate <small>8 in Speck, Laktose, Ei, Gluten</small>	"Grill-Barbecue" Winzerbratwurst, Meat Ball und glasierter Grillbauch mit einer deftigen Barbecuemarinade, Pfannenkartoffeln mit Mais und Bohnen, Salat <small>Ei, Laktose</small>	"Hirten-Tortilla-Tasche" gefüllter Weizenfladen mit Spinat, Olive, Hirtenkäse, leicht in Olivenöl angebraten, auf Ajvarsauce angerichtet, Salat <small>Gluten, Laktose, Sellerie, Soja</small>	"Gebackene Seelachsecken" gebraten in Petersilienbutter, Remouladensauce (ohne Majo), Kartoffelsalat und Salat vom Wagen 5,90 € <small>Fisch, Ei, Laktose, Gluten</small>
Mittwoch, 19.06.2019	"Holländische Frikandel" 2 Schweinefrikadellen gebacken, mit braunen Zwiebelringen garniert, dazu Kartoffel-Apfel-Gemüse, Beilagensalat <small>Gluten, Sellerie</small>	Schweineschnitzel "Jäger Art" paniertes Schnitzel mit Pilzrahmsauce, Kräuterspätzle oder Pommes Frites und Salaten <small>Ei, Gluten, Laktose, Pilze</small>	"Zucchini-Ragout mit Champignons" mit Olivenöl gebraten, garniert mit Tomate, Weißweinsauce und Kartoffelspalten, Salate <small>Laktose, Soja</small>	"Norweger Lachsfilet" angerichtet auf Tellerrösti und Blattspinat, mit Sauce a la Hollandaise überbacken, Blattsalate 7,20 € <small>Laktose, Fisch, Ei, Weizen</small>
Donnerstag, 20.06.2019	Feiertag			
Freitag, 21.06.2019	"Mexikanische Salsa-Hackbällchen" hausmacher Hackbällchen in würzigem Tomaten-Paprika-Zwiebelsalsa, mit Ebly-Risotto und Salat vom Wagen <small>Ei, Soja, Lactose, Gluten</small>	Fischfilet "Choron" gebratenes Fischfilet mit einer tomatisierten Holländischen Sauce, Risi Bisi und grüner Salat <small>Fisch, Laktose, Ei, Gluten</small>	"Gemüse-Terrine" frische Gemüse der Jahreszeit mit erlesenen Kräutern, Muskat, Meersalz und Sahne-Royale gebacken, Kräutersauce und Salat <small>Ei, Sellerie, Laktose, Soja</small>	Das Team von Hofmann Catering wünscht ein schönes Wochenende!
	Salatschale 1,40 €, Salatteller 5,00 € mit Brötchen	SALATAUSWAHL, täglich frisch vom Salatwagen		unsere Salate und -Saucen beinhalten <small>Laktose, Senf, Soja</small>

DAS HOFMANN KÜCHENTEAM WÜNSCHT IHNEN EINEN GUTEN APPETIT

Marktbedingte Änderungen vorbehalten!

Preise und Angebote ohne Gewähr!

Bitte beachten Sie, dass wir für die Zubereitung der Mahlzeiten im Betriebsrestaurant Produkte verarbeiten, die möglicherweise Zusatzstoffe enthalten (siehe auch ausgehängte Zutatenliste).

Diese können sein: 1:Farbstoff, 2:Konservierung, 3:Antioxidationsmittel, 4:Geschmacksverstärker
5:Geschwefelt, 6: Geschwärzt, 7:Gewachst, 8:mit Phosphat