

# Menuplan Maximilianeum

## Abendessen Woche 29 vom 19.07.2021 bis 25.07.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menu MAXI	<p>Schweinsrückensteak mit rotem Pesto gebraten Bratenjus</p> <p>Rösti-Medaillons goldgelb Blumenkohlröschen polnische Art</p>	<p>Schaschlikspiessli (Lamm) Rahmsauce</p> <p>Butterspätzle mit Brösel Glasierte Kefen mit Brunoise</p>	<p>Pouletbrust gebraten dazu Chmapignonjus</p> <p>Kartoffelpüree Grüne Bohnen mit Tomatenwürfeln</p>	<p>Pangasiusfilet im Eimantel gebraten Weissweinrahmsauce</p> <p>Creolenreis mit Kräutern Karottenscheiben glasiert</p>	<p>Spaghetti Sauce Bolognese</p> <p>Garnitur mit Peperoniwürfel dazu Parmesan gerieben</p>
Menu VEGI	<p>Erbstäschi mit rotem Pesto gebraten Gemüsejus</p> <p>Rösti-Medaillons goldgelb Blumenkohlröschen polnische Art</p>	<p>Gemüsegeschnetztes in Frischkäserahmsauce</p> <p>Butterspätzle mit Brösel glasierte Kefen mit Brunoise</p>	<p>Quornschnitzel paniert dazu Gemüse-Champignonjus</p> <p>Kartoffelpüree grüne Bohnen mit Tomatenwürfeln</p>	<p>Selleriescheiben im Eimantel gebraten Gemüserahmsauce</p> <p>Creolenreis mit Kräutern Karottenscheiben glasiert</p>	<p>Spaghetti Tomatensauce</p> <p>Garnitur mit Peperoniwürfel dazu Parmesan gerieben</p>
Salate & Antipasti	<p>Kopfsalat dazu marinierte Randenwürfel</p> <p>gebratener marinierter Fenchel mit Orangen</p>	<p>Eisbergsalat dazu marinierte Tomatenscheiben</p> <p>Grillzucchettis mit Peperonimarinade</p>	<p>Nüsslisalat dazu marinierte Gurken</p> <p>Artischocken in Zitronenpfeffermarinade</p>	<p>Endivienalat dazu marinierter Mais</p> <p>Tomaten mit Mozzarella</p>	<p>gemischte Blattsalate mit Karottenstreifen</p> <p>Antipasti mariniert</p>
Dessert / Früchte	Bunter Obstkorb	Mandelgipfeli	Tiramisu	Frischer Fruchtsalat	Crème Caramel garniert