

Menüplan



Diese Woche bei juwitality in Wörrstadt (18. bis 22. Mai)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Menü 1 Schnitzel vom Schwein Florida mit Pfirsich, Schinken und Käse überbacken, dazu eine Grüne-Pfeffer-Rahmsoße, Prinzessbohnen und Paprikareis <i>Portion 11,90 €</i></p> <p>Menü 2 Fleischklopse aus Rind- und Schweinefleisch in Gartenkräuter-Rahmsoße, dazu geschmorte Rote Bete mit Balsamico und Kartoffelpüree <i>Portion 10,90 €</i></p> <p>Menü 3 (vegan, laktosefrei) Veganes Fleischpflanzerl-Gulasch in Süßer –Senf-Bratensoße, dazu Frühlingsgemüse und vegane Spätzle <i>Portion 9,35 €</i></p>	<p>Menü 1 (vegetarisch) Kaiserschmarrn mit frischen Erdbeeren in Passionsfruchtmarinade und Vanillesoße <i>Portion 9,35 €</i></p> <p>Menü 2 (vegetarisch) BIO-Zuchtpilze a la creme mit Semmel-Spinatknödel und Bergkäse <i>Portion 9,70 €</i></p> <p>Menü 3 (vegan, laktosefrei) Eintopf aus BIO-Schälerbsen, Gemüse und Kartoffelwürfeln mit Majoran abgeschmeckt, dazu ein veganes Würstchen und Brötchen <i>Portion 7,65 €</i></p>	<p>Menü 1 Cheese-Maccaroni mit einem Topping aus Rinder-Burgerfleisch und Gurken-Tomaten-Vinaigrette mit frischer Petersilie <i>Portion 9,70 €</i></p> <p>Menü 2 Gebratene Wildschweinbratwurst mit Schmorzwiebeln und Champignons an Bärlauchsenf, dazu ein Salat aus Kartoffeln in Joghurdressing nach Hausfrauenart <i>Portion 9,70 €</i></p> <p>Menü 3 (vegan, laktosefrei) Veganes Chili aus Paprika, Mais, Kidney-Bohnen und Soja-Hack, dazu ein Haferschmand und Baguette <i>Portion 8,85 €</i></p>	<p>Menü 1 Handgemachter Chicken-Pie mit einem Frikassee aus Hühnerfleisch und Frühlingsgemüse in Albufera-Soße <i>Portion 12,75 €</i></p> <p>Menü 2 Broccoli in Schinkenstreifen und Karottensahnesoße überbacken, dazu Kartoffeln in Basilikumöl gebraten <i>Portion 9,20 €</i></p> <p>Menü 3 (vegan, laktosefrei) Orientalischer Kokospinac aus BIO-Spinat mit Zwiebeln, Ingwer und Kurcuma auf Rote-Bete-Glasnudeln <i>Portion 8,50 €</i></p>	<p>Menü 1 Seelachsfilet mit Ciabattapanade an mediterraner Parmesan-Remoulade mit Ratatouille-Nudeln und Rucola <i>Portion 12,25 €</i></p> <p>Menü 2 (glutenfrei) Schweinelachsbraten mit Shiitakepilzen in Soja-Honigsoße, dazu Gewürz-Blumenkohlroschen und Gemüsereis aus BIO-Reis <i>Portion 10,40 €</i></p> <p>Menü 3 (vegan, laktosefrei) Brioche-Burger belegt mit veganem Schnitzel, Rohkostsalat und veganem Cheddar, dazu Gemüse-Fritten und Kräuterdip <i>Portion 9,90 €</i></p>

Da wir unsere Gerichte für Sie täglich vor Ort frisch zubereiten, behalten wir uns Änderungen vor.