

# Menüplan



Diese Woche bei juwitality in Wörrstadt (04. bis 08. Mai)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Menü 1</b> Stammer Max, belegtes Käse-Schinkenbrot mit zwei BIO-Spiegeleiern, Schnittlauch und Gewürzgurke <i>Portion 10,05 €</i></p> <p><b>Menü 2</b> Cevapcici aus reinem Rindfleisch mit Djuvec-Reis aus BIO-Reis, Kartoffelwedges, Krautsalat und Zaziki <i>Portion 11,90 €</i></p> <p><b>Menü 3 (vegan, laktosefrei)</b> Broccoliröschen und Orecchiette-Nudeln mit geröstetem Mandelöl und Paprika, geschwenkt auf einer Creme aus gelben Erbsen, Wurzelgemüse und Ingwer, dazu ein Topping aus Haferjoghurt mit Limette <i>Portion 9,55 €</i></p>	<p><b>Menü 1 (vegetarisch)</b> BIO-Farfallnudeln mit Ofencreme aus Feta, Lauchzwiebeln und Tomaten, dazu ein Topping aus marinierten Kirschtomaten, Oliven und Kräutern <i>Portion 9,70 €</i></p> <p><b>Menü 2 (vegan, laktosefrei)</b> BIO-Kartoffelknödel in Kürbiskernschmelze mit Schmorpaprikasoße und Creme-Blumenkohl <i>Portion 9,70 €</i></p> <p><b>Menü 3 (vegetarisch)</b> Pizza Funghi e spinaci, belegt mit Champignons und BIO-Blattspinat mit Mozzarella überbacken <i>Portion 9,35 €</i></p>	<p><b>Menü 1</b> Paniertes Schnitzel vom Schwein überbacken mit Käse und Schinken, dazu gestovter BIO-Spargel mit Frühlingskräuterkartoffeln <i>Portion 15,85 €</i></p> <p><b>Menü 2 (vegan, laktosefrei)</b> Curry aus BIO-Blumenkohl mit Erbsen, Kaffirlimette und Tamarinde in Kokosmilch, dazu ein Paprika-Rhaita und BIO-Basmatireis <i>Portion 9,90 €</i></p> <p><b>Menü 3</b> Hot Dog-Bäcker-Toast, belegt mit Wurstscheiben, zweierlei Zwiebeln und holländischem Käse auf Ketchup-Tomatensoße, dazu ein Topping aus frischem Gurkenrelish und Spezial-Dip <i>Portion 9,90 €</i></p>	<p><b>Menü 1</b> Burrito-Bowl, pikantes Haschee aus Rindfleisch mit mariniertem Paprika, Tomaten, Mais und Kidneybohnen auf Reis und Tortillachips, dazu ein Topping aus Guacamole, Sourcream und Reibekäse <i>Portion 11,90 €</i></p> <p><b>Menü 2</b> Gebackene Kibbelinge an Tatarensoße mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Frühlings-Blattsalaten <i>Portion 11,75 €</i></p> <p><b>Menü 3 (vegan, laktosefrei)</b> Bunt gemischte Gemüse mit Hafer-Körner-Granola und Hafermilchsoße, dazu Herzogin-Kartoffeln <i>Portion 9,35 €</i></p>	<p><b>Menü 1</b> Rieslinggeschnetzelttes aus der Hähnchenbrust, mit Champignons, Trauben, Perlzwiebeln und Speck in Riesling-Rahmsoße, dazu BIO-Fussili-Nudeln <i>Portion 10,55 €</i></p> <p><b>Menü 2</b> Rotbarschfilet in Kräutercrepeteig gebraten auf geschwenkten Gnocchi tricolore, Fenchel, Paprika und Spinat in Zitronen-Kapernsoße <i>Portion 12,95 €</i></p> <p><b>Menü 3 (vegan, laktosefrei)</b> Vegane Maultaschen auf Tomate mit veganer Käsesoße überbacken, dazu Karottensalat mit Petersilie <i>Portion 9,05 €</i></p>

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