

Menuplan Maximilianeum

Abendessen Woche 2 vom 05.01.2026 bis 11.01.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menu MAXI	<p>Schweinskotelett gebraten dazu Bratensauce und Kräuterbutter</p> <p>Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Karottenstengeli glasiert</p>	<p>Rindshamburger in kräftiger Rotweinsauce</p> <p>Kartoffelstock mit Muskat dazu grüne Zwiebelbohnen</p>	<p>Pouletschenkel Ragout mit Curry, Kichererbsen, Gemüse und Früchten</p> <p>dazu Basmatireis und Pappadums</p>	<p>Ravioli di Carne (Rindfleisch & Frischkäse) dazu Thymianrahmsauce</p> <p>gebratene Waldpilze mit Kräutern Tomaten und Parmesan</p>	<p>Lachsrückenfilet gebraten an Dillschaumsauce</p> <p>Petersilien - Dampfkartoffeln und Mischgemüse glasiert</p>
Menu VEGI	<p>Samosa Sweet'n'Sour- Sauce</p> <p>Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Karottenstengeli glasiert</p>	<p>Veggi-Cordonbleu mit Fenchelgemüse</p> <p>Kartoffelstock mit Muskat dazu grüne Zwiebelbohnen</p>	<p>Gemüse, Shiitake Pilzragout mit Curry, Kichererbsen, Gemüse und Früchten</p> <p>dazu Basmatireis und Pappadums</p>	<p>Ravioli Rucola dazu Thymianrahmsauce</p> <p>gebratene Waldpilze mit Kräutern Tomaten und Parmesan</p>	<p>Spinat Quiche</p> <p>Petersilien- Dampfkartoffeln und Mischgemüse glasiert</p>
Salate & Antipasti	<p>Nüsslisalat mit Kürbiskernen und Sellerie</p> <p>gebratene Artischocken mit Champignons</p>	<p>Lattichsalat geschnitten mit angemachten Kabissalat</p> <p>gebratene Karotten mit Petersilie</p>	<p>Zweierlei Kopfsalat dazu Mais</p> <p>Tomaten mit Zwiebeln Olivenöl-Vinaigrette</p>	<p>Eisbergsalat mit geraffelten Karotten</p> <p>Peperoni und Zucchini vom Grill</p>	<p>Gemischte Blattsalate mit marinierten Gurken</p> <p>Antipasti mariniert</p>
Dessert / Früchte	<p>Bunter Obstkorb</p>	<p>Linzertörtli</p>	<p>Berliner</p>	<p>Fruchtsalat oder Früchtekompott</p>	<p>Tirolercake</p>