

Menuplan Maximilianeum

Abendessen Woche 2 vom 05.01.2026 bis 11.01.2026

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