

Menüplan Maximilianeum
Abendessen Woche 26 vom 22.06.2026 bis 28.06.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menu MAXI	<p>Rindshuft-Steak „Café de Paris“</p> <p>Reis und Romanescogemüse mit Nüssen</p>	<p>Schweinschnitzel paniert mit Kräutern und Senfsauce</p> <p>Nudeln Zucchini- Tomatengemüse</p>	<p>Pouletbratwurst mit Zwiebelsauce</p> <p>Rösti und Mischgemüse glasiert</p>	<p>Fischstäbli Zitronengarnitur</p> <p>Sauce Remoulade Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat</p>	<p>Ravioli mit Rindfleischfüllung</p> <p>Basilikumsauce Parmesan</p>
Menu VEGI	<p>Gemüseschnitzel gebraten Kräuterbutter</p> <p>Reis und Romanescogemüse mit Nüssen</p>	<p>Gemüsestrudel mit Kräutern & Senfsauce</p> <p>Nudeln Zucchini- Tomatengemüse</p>	<p>Camembert sweet & sour gebacken Rösti und Mischgemüse glasiert</p>	<p>Falafel mit Zitronengarnitur</p> <p>Sauce Remoulade Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat</p>	<p>Ravioli mit Spinatfüllung</p> <p>Basilikumsauce Parmesan</p>
Salate & Antipasti	<p>Kopfsalat dazu Selleriesalat</p> <p>marinierte gebratene Peperoni</p>	<p>Eisbergsalat dazu angemachten Rettich</p> <p>Gebratene Auberginenwürfel</p>	<p>Nüsslisalat</p> <p>marinierte Fleischtomaten & marinierte Artischocken</p>	<p>gemischte Blattsalate mit Zucchini und Tomaten</p> <p>Fenchel mit Anis und Dill</p>	<p>Endiviensalat mit Randenwürfeln und Meerrettich</p> <p>Antipasti mariniert</p>
Dessert Früchte	<p>Sandros Obstkorb</p>	<p>Wiener Apfelblechkuchen</p>	<p>Tiroler Cake</p>	<p>Frischer Fruchtsalat</p>	<p>Schoggimousse</p>