



Menüplan Maximilianeum

Abendessen Woche 23 vom 29.06.2025 bis 05.07.2026

	Montag	Dienstag	Sadifa's Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menu MAXI	<p>Hamburger dazu Cocktailsauce</p> <p>Würfelkartoffeln goldgelb glasierte Karottenscheiben mit Petersilie</p>	<p>Pouletgeschnetzeltes mit Kräutern in Shitakepilzjus dazu gebratene Gnocchi</p> <p>überbackene Grilltomaten mit Bröseln & Kräutern</p>	<p>Rindschnitzel mit Bratensauce</p> <p>Nudeln Kefengemüse mit bunten Brunoise glasiert</p>	<p>Spaghetti „Sauce Carbonara“ mit Rahm, Zwiebeln, Knoblauch und Speck</p> <p>Geschnittene Blattpetersilie</p>	<p>Egli-Knusperli gebacken dazu Remouladensauce und Zitrone</p> <p>Salzkartoffeln Brokkoligemüse mit Tomaten und Mandeln</p>
Menu VEGI	<p>Gemüse-Medaillons gebraten Dazu Joghurt-Sauce mit Dill</p> <p>Country-Cuts und Karottenscheiben mit Petersilie</p>	<p>Gemüse-Geschnetzeltes mit Kräutern an Shitakepilz-Sojasauce</p> <p>Gebratene Gnocchi überbackene Grilltomaten mit Bröseln & Kräutern</p>	<p>Mozzarella-Sticks Zitronengarnitur und vegetarischer Gemüsejus</p> <p>Nudeln Kefengemüse mit bunten Brunoise glasiert</p>	<p>Spaghetti „Sauce mediterrane“ Tomaten und Ratatouillegemüse</p> <p>geschnittene Blattpetersilie</p>	<p>Vegetarische Gemüse Nuggets dazu Sauce Mayonnaise und Zitrone</p> <p>Salzkartoffeln Brokkoligemüse mit Tomaten und Mandeln</p>
Salate & Antipasti	<p>Kopfsalat grün dazu marinierte Tomatenecken</p> <p>Artischockenviertel mit mediterranen Kräutern und Olivenöl</p>	<p>Eisbergsalat dazu marinierte Randenwürfel</p> <p>Grillzucchettis mit roten Peperonis</p>	<p>Nüsslisalat dazu geraffelte Karotten</p> <p>gebratener marinierter Fenchel</p>	<p>Endiviensalat dazu marinierter Mais</p> <p>Auberginen & Champignons in Kräuteröl</p>	<p>gemischte Blattsalate dazu Dillgurken</p> <p>Antipasti mariniert</p>
Dessert / Früchte	<p>Sandros Obstkorb</p>	<p>div. Blechkuchen- Schnitten</p>	<p>Früchtekuchen zweierlei</p>	<p>Birchermüsli</p>	<p>Doppelter Schoggi-Muffin</p>
Herkunft Fleisch	Schweiz	Schweiz	Schweiz	Schweiz	Schweiz