

# Menüplan Maximilianeum



## Abendessen Woche 28 vom 06.07.2026 bis 12.07.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menu MAXI	<p>Fleischspieß vom Grill (Schwein, Poulet, Rind, Speck &amp; Chipolata) dazu BBQ Sauce</p> <p>Polenta-Gnocchi mit glasierten Kohlrabistängeln</p>	<p>Poulet-Schnitzel paniert Zitronengarnitur &amp; Bratenjus</p> <p>Bratkartoffeln mit Pfälzer Vichy- Karotten</p>	<p>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff</p> <p>Tagliatelle Brokkoligemüse mit Mandeln</p>	<p>Tortelloni gefüllt mit Fleisch dazu Safrangemüsesauce</p> <p>gebratene Champignons, grüne Erbsen und Tomatenwürfel</p>	<p>Lachsfilet gebraten Leichte Zitronensauce</p> <p>Schwarz-weisser Reis und glasierte Erbsen</p>
Menu VEGI	<p>Gemüsespieß vom Grill dazu BBQ Sauce</p> <p>Polenta-Gnocchi mit glasierten Kohlrabistängeln</p>	<p>Mountain Grill Burger &amp; Gemüse-Jus</p> <p>Bratkartoffeln mit Pfälzer Vichy- Karotten</p>	<p>Linsen-Brätlinge in kräftiger Peperonisauce</p> <p>Tagliatelle Brokkoligemüse mit Mandeln</p>	<p>Tortelloni gefüllt mit Frischkäse und Spinat dazu Safrangemüsesauce</p> <p>gebratene Champignons, grüne Erbsen und Tomatenwürfel</p>	<p>Gemüsestrudel an Gemüse-Sojasauce</p> <p>schwarz-weisser Reis und glasierte Erbsen</p>
Salate & Antipasti	<p>Kopfsalat grün dazu Selleriesalat</p> <p>Marinierte gebratene Peperonis an Balsamico-Reduktion</p>	<p>Eisbergsalat dazu eingelegte Kräuter-Artischocken</p> <p>Eingelegte grillierte Tomaten</p>	<p>Nüsslisalat dazu Tomatensalat mit Zwiebeln</p> <p>marinierte Zucchiniestreifen</p>	<p>Endiviensalat geschnitten dazu rote Bete mit Preiselbeeren</p> <p>Auberginen mit Chili- Vinaigrette</p>	<p>Gemischte Blattsalate mit Rüeblisalat</p> <p>Antipasti mariniert</p>
Dessert / Früchte	Sandros Obstkorb	Berliner (oder Krapfen) gefüllt mit Johannisbeersauce	Himbeer-Vanille Plunder	Schoggimousse	Marmorcake

Herkunft Fleisch	Schweiz	Schweiz	Schweiz	Schweiz	Norwegen
---------------------	---------	---------	---------	---------	----------