

Unser Menü für Sie

vom 15.09.2025 – 19.09.2025

Montag 15.09.2025

Pfifferlingcremesuppe
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Ofenfrischer Schweinebraten mit Malzbiersoße,
dazu Gemüse und Schupfnudeln

oder

Thai Schmor Gemüse mit Kokosmilch und Koriander,  vegan
dazu Basmatireis

Quarkterrine mit Zwetschgen **oder** Obstsalat

Dienstag 16.09.2025

Hühnerbrühe mit Gemüseblättchen
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Frischer Fisch nach Angebot** (**= nicht Bio),
dazu Beilage des Tages

oder

Kürbisgratin mit Mandelmilch und Kürbiskernen, dazu Nudeln 

oder

Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce, dazu Nudeln

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis **oder** Obstsalat

Mittwoch 17.09.2025

Currysuppe mit Garnelen
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Hamburger Buffet: Kreieren Sie Ihren Wunsch-Hamburger, mit Rinderhacksteak,
vegetarischen Bratlingen sowie diversen Beilagen und Soßen, dazu Pommes Frites

oder

Gebratener Reis nach chinesischer Art, mit Sojasprossen und frischem Gemüse,
dazu Teriyakisauce 

Joghurt- Maracujacreme **oder** Obstsalat

Donnerstag 18.09.2025

Rinderbrühe mit Kalbfleisch- Maultaschen
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Schwäbische saure Linsen, mit Saitenwurst und Räuchertofu,
dazu Spätzle

oder

Falafelbällchen mit geschmortem Paprika, dazu Sesamkartoffeln 

Cassisparfait mit weißen Schokoladenflocken **oder** Obstsalat

Freitag 19.09.2025

Kohlrabicremesuppe
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Gebratenes Lachsfilet mit Dillsoße** (**= nicht Bio),
dazu Gemüse und Reis

oder

Schluzkrapfen mit Ricotta-Spinatfüllung in Parmesanbutter, dazu buntes Gemüse

oder

Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Warmer Milchreis mit Apfelkompott **oder** Obstsalat
(Milchreis ist auch als Hauptgang möglich)



**WILKEN
GOURMET**
CATERING · EVENTLOCATION

DE-ÖKO-006 Die Gerichte bereiten wir in Bio-Qualität zu. Nur in Ausnahmen werden konventionelle Zutaten verarbeitet. Gerichte mit konventionellen Zutaten werden unterstrichen und mit zwei Sternchen** gekennzeichnet.
* Kräuter aus eigenem Anbau (nicht bio-zertifiziert). | Änderungen vorbehalten, Angebot solange der Vorrat reicht.