

# INIGO

## Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

### Montag, 10. Februar

**Menü 1:** Gemüsestrudel mit Joghurtdip und Salat <sup>ACGL</sup>

Vegetable strudel with yogurtdip and salad

**Menü 2:** Gedünstetes Rindschnitzel mit Austernpilzsauce und Penne <sup>ACGMO</sup>

Steamed beef escalope with oyster mushroomsauce and noodles

### Dienstag, 11. Februar

**Menü 1:** Gebackene Kichererbsenbällchen in Pankobröseln dazu Kürbischutney <sup>ACG</sup>

Deep-fried chickpea balls in Pankocrumbs with pumpkinchutney

**Menü 2:** Huhn in Mandelsauce mit Couscousauflauf <sup>AH</sup>

Chicken in almondsauce with couscous casserole

### Mittwoch, 12. Februar

**Menü 1:** Gebratene Serviettenknödel mit Champignon-Kapernsauce <sup>ACG</sup>

Fried dumplings with mushroom-hijacksauce

**Menü 2:** Faschierte Laibchen mit Kohlrabigemüse und Erdäpfeln <sup>ACGM</sup>

Meatloaves with stem-cabbage and potatoes

### Donnerstag, 13. Februar

**Menü 1:** Gemüsespieße im Tempurateig mit Bulgur und Dip <sup>ACG</sup>

Vegetable spits in Tempuradough with bulgur and dip

**Menü 2:** Schweinsschopf mit Letscho und Reis

Pork neck with bell pepper-tomato ragout and rice

### Freitag, 14. Jänner

**Menü 1:** Tagliatelle an Fenchel-Orangensauce mit marinierten Tofustreifen <sup>ACGF</sup>

Pasta with fennel-orangesauce and marinated Tofu strips

**Menü 2:** Gebackenes Seehechtfilet mit Petersilerdäpfeln und Dip <sup>ACDGM</sup>

Deep-fried hake with parsley potatoes and dip

Menü 1/ vegetarisch; mit Tagessuppe: 10,50 € // ohne Suppe: 9,50 €

-----  
Menü 2/ Fleisch; mit Tagessuppe :10,90 € // ohne Suppe: 9,90 €

-----  
Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü: 1,80 €