INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 2. November

Menü 1: Cremespinat mit Rösterdäpfel und Spiegelei CG
Creamy spinach with roasted potatoes and a fried egg
Menü 2: Hühnergeschnetzeltes mit Gemüsereis GLO
Chicken ragout with vegetable rice

Dienstag, 3. November

Menü 1: Kichererbseneintopf mit Süsskartoffeln GL
Chickpea stew with sweet potatoes
Menü 2: Cordon bleu mit Kürbisfülle dazu Petersilerdäpfel ACG
Cordon bleu filled with pumpkin, parsley potatoes

Mittwoch, 4. November

Menü 1: Tagliatelle mit Kürbisrahmgemüse ACG
Tagliatelle with creamy pumpkin-vegetables
Menü 2: Gedünstetes Rindschnitzel in Pilzrahmsauce dazu Nudeln ACGMO
Steamed beef escalope in creamy mushroom sauce with noodles

Donnerstag, 5. November

Menü 1: Veganer Reiseintopf mit Tomaten, Paprika, Cashews und Tofu FH
Vegan rice stew with tomatoes, bell-peppers, cashews and tofu
Menü 2: Wildragout mit Gemüsewürfel, Serviettenknödel und Preiselbeeren ACGMO
Game ragout with vegetables, bread dumplings and cowberries

Freitag, 6. November

Menü 1: Veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis
Vegan vegetable curry with coconut milk and basmati rice
Menü 2: Gebackener Seehecht im Kürbiskernmantel mit Erdäpfelsalat ACDGM
Breaded deep-fried hake in pumpkinseed cover with potato salad

Menü 1/ vegetarisch; mit Tagessuppe: 12,90 € // ohne Suppe: 11,90 €
- - - -