



AGAPLESION
CATERING

SPEISEAUSWAHL

WAHLELEISTUNGSPATIENTEN

Das Küchenteam von AGAPLESION
CATERING wünscht Ihnen guten
Appetit und eine baldige
Genesung!





Vorspeisen

Suppenauswahl: Tomatensuppe, Brokkolisuppe, Kürbissuppe oder Blumenkohlsuppe 

Nudelsalat „Caprese“ ^(A1,G,H,Y) 

Risoni-Salat „Griechische Art“ ^(A1,J,Y) 

Hauptspeisen

01. Schweinebraten „Hausmacher Art“ mit Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle ^(X,A1,C,G,I,J,Y)  

02. Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Pastinakengemüse und Hörnchennudeln ^(A1,C,I)  

03. Putenkeulenbraten in Rahmsoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln ^(A1,C,G,I,Y)  


04. Scholle mit Kräutersoße und Petersilienkartoffeln ^(A1,C,D,G,I,Y)  


05. Edles Festtagstöpfchen (Schwein/Pute) in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Eier-Knöpfe ^(X,A1,A5,C,G,I,Y)   


06. Rinderroulade mit Speck- und Zwiebelfüllung in feiner Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^(X,J,3,6)  

07. Kap-Seehechtfilet „Florentin“ in Spinat-Käsesoße mit Tomatenwürfeln, dazu Salzkartoffeln ^(D,G,Y)  

08. Chicken Curry „Korma Style“ in einer milden Curry-Sahnesoße mit Blattspinat, verfeinert mit Cashewkernen, dazu Basmati Reis ^(G,H,H4,Y)  

09. Gnocchi alla Romana in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße mit Sahne verfeinert und mit Kirschtomaten garniert ^(A1,G,I,Y) 

10. Kartoffelküchle mit Champignonsoße ^(A1,C,G,I,Y) 

11. Buddha Bowl mit feinem Linsen-Gemüse-Dal, mariniertem Blumenkohl und Broccoli, scharf abgeschmeckt, dazu Basmati Reis ^(A1,F,I,K) 

12. Kaiserschmarrn mit Rosinen und Zimt & Zucker, dazu fruchtiges Zwetschenkompott ^(A1,C,G,Y) 



vegetarisch

 VK

Vollkost

 LVK

Leichte Vollkost



Geflügel



Schwein

 Fisch



Rind