

# meinCatering.

## Menüplan 10. August – 14. August 2026

**Montag**  
10. August 2026

**Menü Fleisch**

„Penne alle Cinque Pi“  
Penne in Tomaten-Rahmsauce,  
Kalbsspeck (Kalb/CH), Parmesan,  
Cherry Tomaten und Petersilie

Allergene: **Gluten, Laktose, Ei,  
Milch**

**Menü Vegi**

„Penne alle Cinque Pi“  
Penne in Tomaten-Rahmsauce,  
Parmesan, Cherry Tomaten und  
Petersilie

Allergene: **Gluten, Laktose, Ei,  
Milch**

**Dienstag**  
11. August 2026

**Menü Fleisch**

«Fried Rice»  
Gebratener Reis mit Ei,  
Gemüse und Rindfleisch (CH)

Allergene: **Ei, Soja**

**Menü Vegi**

«Fried Rice»  
Gebratener Reis mit Ei,  
Gemüse und Tofu

Allergene: **Ei, Soja**

**Mittwoch**  
12. August 2026

**Menü Fleisch**

Rindshackspiess (CH)  
mit Bulgur und Joghurt Dip

Allergene: **Gluten, Laktose, Milch**

**Menü Vegi**

Hallumi-Spiess  
mit Bulgur und Joghurt Dip

Allergene: **Gluten, Laktose, Eier,  
Milch**

**Donnerstag**  
13. August 2026

**Menü Fleisch**

Poulet Steak (CH) mit Thymian- Jus,  
Bratkartoffeln und Marktgemüse

Allergene: **Laktose, Milch**

**Menü Vegi**

Quorn mit Thymian- Jus  
Bratkartoffeln und Marktgemüse

Allergene: **Gluten, Eier, Soja,  
Laktose, Milch**

**Freitag**  
14. August 2026

**Menü Fleisch**

„Spanische Gemüsepfanne“  
mit Meeresfrüchten (CHL)  
dazu Safran-Gemüsereis

Allergene: **Krustentiere, Fisch**

**Menü Vegi**

„Spanische Gemüsepfanne“  
mit gebackenem Fetakäse  
und Safran-Gemüsereis

Allergene: **Laktose, Milch**

Ausgewiesene Allergene: Laktose, Gluten, Sellerie, Eier, Krustentiere, Fisch, Senf, Nüsse, Sesam, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen  
Bei Fragen betreffend Allergien und Inhaltsstoffen von unserem gesamten Angebot, geben wir Ihnen gerne ausführliche Auskunft