

# Menüplan 15.- 19. Dezember 2025

meinCatering.

Montag 15. Dezember 2025	Dienstag 16. Dezember 2025	Mittwoch 17. Dezember 2025	Donnerstag 18. Dezember 2025	Freitag 19. Dezember 2025
<b>Menü Fleisch</b> Rindgeschnetzeltes (CH) an einem Balsamico-Jus dazu Kartoffelstock und Bohnen  Allergene: <b>Laktose, Sulfite</b>	<b>Menü Fleisch</b> Gebratene Poulet-Ailerons (CH) an Zitronen-Thymiansauce dazu Tagliatelle und Zucchetti  Allergene: <b>Laktose, Gluten</b>	<b>Menü Fleisch</b> Pangasius Filet (VNM) mit Remouladensauce dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat  Allergene: <b>Laktose, Fisch, Ei</b>	<b>Menü Fleisch</b> Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch (CH), Béchamelsauce und überbackenem Käse  Allergene: <b>Gluten, Laktose, Eier</b>	<b>Menü Fleisch</b> Penne Cinque Pi mit Kalbsspeck (CH) und gehobelten Parmesan  Allergene: <b>Gluten, Laktose</b>
<b>Menü Vegi</b> Vegi-Geschnetzeltes an einem Balsamico-Jus dazu Kartoffelstock und Bohnen  Allergene: <b>Soja, Lactose, Sulfite</b>	<b>Menü Vegi (vegan)</b> Gebratenes Quornschnitzel an Zitronen-Thymiansauce dazu Tagliatelle und Zucchetti  Allergene: <b>Laktose, Soja, Eier, Gluten</b>	<b>Menü Vegi</b> Vegi Ocean-Sticks mit Remouladensauce dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat  Allergene: <b>Laktose, Gluten, Ei</b>	<b>Menü Vegi</b> Hausgemachte mediterrane Lasagne mit Zucchetti, Aubergine, Béchamelsauce und überbackenem Käse  Allergene: <b>Gluten, Laktose, Eier</b>	<b>Menü Vegi</b> Penne Cinque Pi mit Pinienkerne und gehobelten Parmesan  Allergene: <b>Gluten, Laktose</b>

Ausgewiesene Allergene: Laktose, Gluten, Sellerie, Eier, Krustentiere/ Fisch, Senf, Nüsse, Sesam, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen

Alle Angaben ohne Gewähr, kurzfristige Änderungen möglich. Bei Fragen betreffend Allergien und Inhaltsstoffen von unserem gesamten Angebot, geben wir Ihnen gerne ausführliche Auskunft.