UMG Gastronomie

Catering aus der Region für die Region

[genuss] WOCHE

Mensa MITTAGS [genuss]

Speiseplan

Montag, 05.05.	Gegrilltes Wildlachsfilet mit Honig-Senfsoße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Salzkartoffeln mit Kräuterquark, dazu Tagessalat Blattsalat mit Balsamicodressing	Tofugeschnetzeltem mit Hirse-Gemüse-Pfanne
Dienstag, 06.05.	Kichererbsenbratling mit Retro-gemüse und Schnittlauchsoße	Vegetarisches Gemüseomlette mit Parmesankäse	Geflügelfrikadelle an Waldpilz-rahmsoße mit Bohnengemüse und Gerstoni-Beilage
Mittwoch, 07.05.	Gnocchiauflauf mit grünen Bohnen, Tomaten und Knoblauchsoße, dazu Tagessalat Blattsalat mit Joghurt Dressing	Indische Reispfanne mit roten Linsen	Truthahnoberkeule, dazu Geflügelsoße, Brokkoligemüse und Vollkornreis
Donnerstag, 08.05.	Hähnchenpfanne „Brasil“ mit Paprika und Tomate, dazu Voll-kornnudeln in Blattsalat mit Joghurt Dressing	Paprika gefüllt mit Kichererb-sen, dazu Tomaten-Chilisoße und Reis	Panierte Scholle an Soße „Gärtnerin„, dazu Zartweizen-Gemüse-Pfanne
Freitag, 09.05.	Zwei Gemüsefrikadellen auf überbackenem Grillgemüse mit Joghurt-Paprikasoße	Kartoffel-Grillgemüse über-backen, mit Tofu und getrock-neten Tomaten, dazu Tagessalat Blattsalat mit Balsamicodressing	Hähnchenbrustfilet „Parmesan“ mit Honig-Senf-soße und Grünkern-Wildreis-Gemüsepfanne

Der blaue Fahrplan kennzeichnet die Mischkost für eine Ernährung, die alle Lebensmittelgruppen, auch Fleisch und Fisch, miteinschließt.

Der rosane Fahrplan kennzeichnet die ovo-lacto-vegetarische Kost. Die tierische Produkte wie Ei (ovo) oder Milchpro-dukte (lacto) enthält, aber weder Fleisch noch Fisch.

Weitere Infos gibt es unserer Website

https://umg-gastronomie.de/genusswoche/