



restaurant

frisch gekocht

MENÜPLAN

19.02. – 23.02.2024

mittags

abends

MO	Karfiolcremesuppe	VEGGIE	Hühnerkeule „Western Art“
	Salatbuffet		
	Schweinerahmgulasch mit Butternockerln		
	Powidltascherln in Nussbrösel mit Butter und Apfelmus	VEGGIE	
	Frisches Obst		

DI	Waldviertler Kartoffelsuppe	VEGGIE	Thai-Schweinegemüsepfanne mit Duftreis
	Salatbuffet		
	Lasagne „Bolognese“		
	Crempolenta mit Grillgemüse und Schafkäse	VEGGIE	
	Müsliriegel		

MI	Klare Gemüsesuppe mit Kichererbsen	VEGGIE	Schinkenrahmfleckerl mit Salat
	Salatbuffet		
	Putenschnitzel in Kartoffelpanade mit Buttergemüse		
	Eiernockerl	VEGGIE	
	Schokoladenpudding mit Sauerkirschen		

DO	Hühnereinmachsuppe		Süßer Buffetabend oder Suppentopf mit Rindfleisch
	Salatbuffet		
	Champignonschnitzel vom Schwein mit Butterreis		
	Bio-Penne in Waldpilzrahmsoße mit Parmesan und Rucola	VEGGIE	
	Hauskuchen		

FR	Rindsuppe mit Frittaten		Kalter Snack auf Bestellung
	Salatbuffet		
	Rotbarschfilet in Kürbiskruste mit Petersilkkartoffeln und Tzatziki		
	Gebackener Brokkoli mit Petersilkkartoffeln und Sauce Tartare	VEGGIE	
	Nachspeisenvariationen		

INFO	Änderung der Speisen vorbehalten!
	Die ALLERGENE sind im Speisesaal auf einem Aushang ersichtlich.



aktuelle Menüs unter
www.campusm.at

wohnen | lernen | essen

