

A&O Speiseplan

A&O's daily menu

Wir bereiten täglich eines dieser leckeren Menüs zu; immer auch mit vegetarischer Option. Dazu erhalten unsere Gäste ein abwechslungsreiches Salatbuffet, ein Tages-Dessert sowie verschiedene Getränke. Die Menüauswahl obliegt dem Hotel.

You will find a choice of ten different menus; always including a vegetarian option. Guests also benefit from a varied salad buffet, a daily dessert and a beverage selection. The menu is selected by the hotel.

Meal 1



Panierte Hähnchen-Minischnitzel *Breaded chicken mini schnitzel* **Gouda Bratling** *Gouda chees patty (veggie)*

Knusprig panierte Minischnitzel oder einen cremigen Gouda-Bratling mit Kartoffelpüree, frischen grünen Bohnen und Karottenscheibchen. Dazu gibt es eine leckere Braten- oder Rahmsoße und das üppige A&O-Salatbuffet.

Das Tages-Dessert ist ein schmackhafter Schokopudding mit sahniger Vanillesoße und Obstauswahl nach Saison.

Crunchy breaded chicken mini schnitzel or a creamy Gouda cheese patty with mashed potatoes, fresh green beans and sliced carrots. Served with a tasty gravy or cream sauce and topped off by an extensive salad bar.

Today's dessert is a delicious chocolate pudding with creamy vanilla sauce and a seasonal selection of fruits.

Meal 2



Cordon Bleu *Cordon Bleu* **Spaghetti mit zwei Soßen** *Spaghetti with two sauces (veggie)*

Saftiges Cordon Bleu oder der beliebte Klassiker Spaghetti mit Bolognese Sauce; auch mit einem geschmacksintensiven, vegetarischen Tomaten-Kräutersugo wählbar. Dazu noch knackiger Brokkoli und Blumenkohl und viel geriebener Käse über das ganze Gericht! Inklusive Salatbuffet.

Das Tages-Dessert ist ein cremiger Stracciatella Joghurt und Obstauswahl nach Saison.

Choose between a juicy Cordon Bleu or the all-time favourite Spaghetti with Bolognese sauce; selectable with a flavourful vegetarian herbs-tomato sauce. In addition, pick crisp broccoli and cauliflower with plenty of grated cheese over the whole dish! Including salad buffet.

Today's dessert is a creamy stracciatella yoghurt and a seasonal selection of fruits.

Meal 3



Hähnchen Gyros *Chicken Gyros* **Penne mit zwei Soßen** *Pasta with two sauces (veggie)*

Würziges Hähnchen Gyros mit pikanten Country Potatoes oder dampfendem Reis und schmackhaftem Kaisergemüse ist der heutige Menü-Liebling. Auch die vegetarische Alternative kann sich mit heißen Penne-Nudeln und einer cremigen Champignon-Rahmsoße oder einem gesunden Rucola-Pesto sehen lassen! Inklusive Salatbuffet.

Das Tages-Dessert ist ein Klassiker aus Omas Küche, nämlich Vanille-Grießpudding und Rote Grütze. Dazu wie immer eine Obstauswahl nach Saison.

Spicy chicken gyros with savoury country potatoes or steaming rice and tasty mixed vegetables is today's menu favourite. The vegetarian alternative with hot pasta and a tasty mushroom cream sauce or a healthy rocket pesto is a worthy opponent! Including salad buffet.

Today's dessert is a classic from grandma's kitchen, namely vanilla Semolina pudding and red fruit jelly. As always, a seasonal selection of fruits is included as well.

Meal 4



Rindergulasch *Beef Goulash* **Spätzle-Pilz Pfanne** *Spaetzle-mushroom stir-fry (veggie)*

Butterweiches Rindergulasch mit der süddeutschen Spezialität Spätzle oder rustikalen Bratkartoffeln und dazu feinem Rotkohl. In der Veggie-Variante als köstliche Spätzle-Pilz Pfanne mit vollmundiger Tomatensoße. Inklusive Salatbuffet.

Das Tages-Dessert ist Vanillepudding und Rote Grütze sowie eine Obstauswahl nach Saison.

Super soft beef stew with a Southern German specialty called 'spaetzle' (type of noodles) or country-style fried potatoes plus pickled red cabbage. The veggie option is a variation of those 'spaetzle' as a stir-fry with mushroom and a fruity tomato sauce. Including salad buffet.

Today's dessert is delicious vanilla custard and red berry jelly a seasonal selection of fruits.

Meal 5



Fischnuggets *Fish nuggets* **Backcamembert** *Oven-baked breaded cheese (veggie)*

Knusprige Fischnuggets oder knusprig-heißer Backcamembert mit Sauce Hollandaise oder Tomatensoße. Dazu Kartoffelgratin, der frisch aus dem Ofen kommt, oder dampfender Reis mit knackigem Leipziger Allerlei-Gemüse und dem umfangreichen A&O-Salatbuffet.

Das Tages-Dessert ist ein schmackhafter Schokopudding mit sahniger Vanillesoße und Obstauswahl nach Saison.

Crispy Fish Nuggets or crispy-hot baked Camembert with hollandaise sauce or tomato sauce. Along with potato gratin fresh from the oven or steaming rice with crunchy vegetables and the extensive salad buffet this just made your day!

Today's dessert is a delicious chocolate pudding with creamy vanilla sauce and a seasonal selection of fruits.

Meal 6



Geflügelfrikadelle *Poultry meatballs* **Waldpilzragout** *Wild mushroom ragout (veggie)*

Herzhafte Geflügelfrikadellen mit Bayerischen Knödeln und Kaisergemüse oder ein originell gewürztes Waldpilzragout mit mediterranem Couscous und frischem Tomaten-Kräuter-Sugo. Inklusive üppigem A&O-Salatbuffet.

Das Tages-Dessert ist ein cremiger Stracciatella Joghurt und Obstauswahl nach Saison.

Hearty poultry meatballs with Bavarian dumplings and mixed vegetables or nicely flavoured wild mushroom ragout (stew) with Mediterranean couscous and fresh tomato and herb sugo. Including salad buffet.

Today's dessert is a delicious chocolate pudding with creamy vanilla sauce and a seasonal selection of fruits.

Meal 7



Hähnchenschenkel *Chicken drumsticks* **Aprikosen-Gemüsecurry** *Apricot vegetable curry (veggie)*

Kross gebraten von außen, zart und geschmackvoll von innen: Die saftigen Hähnchenschenkel werden mit Salzkartoffeln oder Reis serviert. Abgerundet wird das Tagesgericht durch feines Sommergemüse. Das Aprikosen-Gemüsecurry ist in der Kombination eine vegetarische Offenbarung! Wir empfehlen es sowohl mit Zigeuner- als auch mit fruchtiger Tomatensoße und einer Portion Reis. Inklusive üppigem A&O-Salatbuffet.

Das Tages-Dessert ist ein Klassiker aus Omas Küche, nämlich Vanille-Grießpudding und Rote Grütze. Dazu wie immer eine Obstauswahl nach Saison.

Fried until crisp from the outside, tender and tasty inside: The juicy chicken drumsticks (legs) are served with boiled potatoes or rice. This dish is rounded off by fine summer vegetables. The Apricot Vegetable Curry is a vegetarian revelation in its combination! We recommend it with both Zingara sauce (tomato-pepper-onion-sauce; medium spicy) as well as with fruity tomato sauce and a portion of rice. Salad buffet included.

Today's dessert is a classic from grandma's kitchen, namely vanilla Semolina pudding and red fruit jelly. As always, a seasonal selection of fruits is included as well.

Meal 8



Rinderfrikadelle *Beef meatballs* **Schupfnudeln** *Finger-shaped potato dumplings (veggie)*

Herzhafte, braun gebratene Rinderfrikadellen mit Kartoffel-Rösti, Rotkohl und knackigem Kaisergemüse oder die beliebte österreichische Spezialität Schupfnudeln mit leckerer Champignon-Rahmsoße oder Tomatensoße. Inklusive üppigem A&O-Salatbuffet.

Das Tages-Dessert ist Vanillepudding und Rote Grütze sowie eine Obstauswahl nach Saison.

Hearty fried beef meatballs with Swiss hash browns (fried grated potatoes), red cabbage and crisp mixed vegetables or the popular Austrian specialty called 'Schupfnudeln', finger-shaped potato dumplings (noodle-like) with delicious mushroom cream sauce or tomato sauce. Including salad buffet.

Today's dessert is delicious vanilla custard and red berry jelly a seasonal selection of fruits.

Meal 9



Hähnchenbrust-Pasta-Pfanne *Chicken breast & pasta stir-fry* **Gefüllte Paprikaschoten** *Stuffed bell peppers (veggie)*

Die leckere, mediterrane Pfanne wird mit zartem Hähnchenbrustfilet, Penne, Brokkoli sowie Gemüsepaprika zubereitet; ein Klecks Kräuterquark verfeinert das Gericht. Die gefüllten Paprikaschoten werden mit Reis und wahlweise mit Braten- oder Zigeunersoße abgerundet. Frisches Leipziger Allerlei-Gemüse verleiht zusätzlich Farbe und Geschmack bei beiden Gerichten. Inklusive üppigem A&O-Salatbuffet.

Das Tages-Dessert ist ein schmackhafter Schokopudding mit sahniger Vanillesoße und Obstauswahl nach Saison.

The delicious, Mediterranean stir-fry is served with tender chicken breast, pasta, broccoli and sweet peppers; a blob of quark with herbs rounds off the whole dish. The stuffed bell peppers go well with rice and either gravy or Zingara sauce (tomato-pepper-onion-sauce; medium spicy). A fresh vegetables mix adds even more colour and flavor to both dishes. Including salad buffet.

Today's dessert is a delicious chocolate pudding with creamy vanilla sauce and a seasonal selection of fruits.

Meal 10



Hacksteak *Hamburger steak* **Radiatori-Nudelpfanne** *Radiatori pasta stir-fry (veggie)*

Das saftige Hacksteak bietet dem mit reichlich Käse überbackenen Kartoffelgratin die perfekte, geschmackliche Begleitung! Dazu passt natürlich auch mediterranes Couscous und ein paar knackige Karottenscheiben; noch reichlich Braten- oder Rahmsoße darüber und guten Appetit!

Hinter der Radiatori-Nudelpfanne versteckt sich ein wohlschmeckender Mix aus Spinat, Tomate und Nudeln in feiner Sahnesoße! Ein Muss für Pastaliebhaber! Inklusive Salatbuffet.

Das Tages-Dessert ist ein cremiger Stracciatella Joghurt und Obstauswahl nach Saison.

The juicy hamburger steak accompanies the abundant cheese baked potato gratin perfectly! This, of course, fits with the Mediterranean couscous and a few crunchy carrot slice, too; topped off with plenty of gravy or cream sauce. Heaven for your taste buds!

The secret behind the Radiatori pasta stir-fry is the savoury mix of spinach, tomato and noodles in delicious cream sauce! A must for pasta lovers! Salad buffet included.

Today's dessert is a creamy stracciatella yoghurt and a seasonal selection of fruits.

Gesamte Personenanzahl:

Total number of persons: _____

Besonderheiten:

Characteristics:

_____ Anzahl Personen glutenfrei
No. of guests gluten-free

_____ Anzahl Personen laktosefrei
No. of guests lactose-free

_____ Anzahl Personen vegetarisch
No. of guests vegetarian

_____ Anzahl Personen vegan
No. of guests vegan

Sollte es Besonderheiten geben, schicken Sie bitte eine E-Mail an: groups@aohostels.com oder per Fax an: 030 80 94 75 190, sofern Sie diese Informationen nicht schon auf anderem Weg an uns weitergeleitet haben. *If there are specific features, please send an email to: groups@aohostels.com or by fax to: 030 80 94 75 190, unless you have given the information on another way to us.*