



# Mittag- & Abendessen

# MENÜ

Täglich mit vegetarischer Option. Gerne ermöglichen wir vegane Menüs auf Anfrage.  
Auch Laktoseintoleranz und Glutenallergie berücksichtigen wir gerne.

## Variante 1

Putengeschnetzeltes mit Spargel in Rahmsauce  
Veganes „Bami Goreng“ indonesischer Art  
Wildreismischung  
Gedämpfte Kartoffeln mit Schale  
Sommergemüsemischung  
Tomaten-Kräutersugo  
Vanillepudding  
Rote Grütze

## Variante 3

Spanische Meeresfrüchte-Paella  
Würzige Hähnchenschenkel  
Spätzle schwäbischer Art  
Pilz-Pfanne mit Kasseler  
Würzige Kartoffelscheiben  
Blumenkohl  
Gedämpfte Karotten  
Rahmsauce  
Vanille-Grießpudding  
Zimt

## Variante 5

Pikante Hühnerbrust nach Szechuan Art  
Cevapcici aus Rindfleisch mit Zwiebeln  
Gemüse-Pfanne mit Penne-Nudeln  
Kartoffelecken mit Knoblauch und Kräutern  
Reis  
Bratensauce  
Schokopudding  
Vanillesauce

## Variante 2

Spanische Meeresfrüchte-Paella  
Spaghetti  
Bolognese Sauce  
Tomaten-Kräutersugo  
Pesto alla Genovese mit Basilikum  
Geriebener Gouda und Edamer  
Kaisergemüsemischung  
Stracciatella Joghurt

## Variante 4

Hähnchenbrust-Pfanne „Primo Pasta“  
Herzhafte Rinderfrikadellen  
Mediterrane Reispfanne (vegan)  
Knusprige Süßkartoffelwürfel  
Kaisergemüsemischung  
Rotkohl  
Bratensauce  
Stracciatella Joghurt

## Variante 6

„Bami Goreng“ mit Hähnchenbrustfilet  
Mediterran marinierter Mini-Grillfisch  
Überbackenes Kartoffelgratin  
Wildreismischung  
Gemüsemix „Leipziger Art“  
Zigeunersauce  
Zitronensauce  
Schokopudding  
Vanillesauce



## Variante 7

Landhaus-Spätzle schwäbischer Art mit Geflügelhackbällchen  
Feine Reis-Gemüsemischung  
Marinierte Mini-Kartoffeln mit Bärlauch  
Grüne Bohnen  
Gedämpfte Karotten  
Bratensauce  
Vanille-Grießpudding  
Rote Grütze

## Variante 9

Veganes „Bami Goreng“ indonesischer Art  
Hacksteak „Griechischer Art“  
Vegane Zartweizen-Gemüsepfanne  
Überbackener Kartoffelgratin  
Kaisergemüsemischung  
Rotkohl  
Rahmsauce  
Stracciatella Joghurt

## Variante 11

Panierte Hähnchen-Minischnitzel  
Fischpfanne „Kreta“ mit Gemüse & Nudeln  
Orientalischer Gemüsereis mit Safran  
Kartoffelpüree  
Brokkoli  
Blumenkohl  
Rahmsauce  
Schokopudding  
Vanillesauce

## Variante 8

Hähnchen „Cordon Bleu“ mit Goudafüllung  
Saftiges Rindergulasch  
Salzkartoffeln  
Spätzle schwäbischer Art  
Sommergemüsemischung  
Tomatensauce  
Champignonrahmsauce  
Vanillepudding  
Rote Grütze

## Variante 10

Spanische Meeresfrüchte-Paella  
Putenfleischfrikadellen  
Pfannengemüse Italienisch  
Frische Kartoffelwürfel  
Grüne Bohnen  
Gedämpfte Karotten  
Tomaten-Kräutersugo  
Vanille-Grießpudding

## Variante 12

Kleine Lachsfiletten in Knusperpanade  
Gnocchi mit Tomaten-Kräutersauce  
Italienisches Pfannengemüse  
Gedämpfte Kartoffeln mit Schale  
Grüne Bohnen  
Gedämpfte Karotten  
Sauce Hollandaise mit Dill verfeinert  
Stracciatella Joghurt

## Unsere Standards

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.

Wünscht sich die gesamte Gruppe ein vegetarisches Menü, schreiben Sie uns bitte.

[groups@aohostels.com](mailto:groups@aohostels.com)