



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
Überbackener 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 Tagesdessert sowie verschiedene Getränke. Die Menüauswahl obliegt dem Hotel.

Wünscht sich die gesamte Gruppe ein vegetarisches Menü, schreiben Sie uns bitte eine E-Mail an groups@aohostels.com.