

# Lunchplan März 2022





## Speiseplan KW 9 28.02.2022 bis 04.03.2022

### Montag

Eisbergsalat,  
Gartenkresse  
und Joghurtdressing



Hackbraten mit  
Kräutersaitling-sauce,  
Pastinake und  
Kartoffel-  
Kräuterpüree <sup>1,3,7,9,10</sup>

Gemüsecurry mit  
Süßkartoffeln und  
gebackener Rauke



### Dienstag

Rote-Bete-Salat,  
Apfel und  
Schnittlauch <sup>12</sup>



Picata von der  
Hähnchenbrust,  
Brokkoli und feine  
Tomaten-Nudeln <sup>1,3,7</sup>

Picata von der  
Aubergine,  
Tomatensugo und  
feine Nudeln <sup>1,3,7</sup>



### Mittwoch

"Caesar Salat"  
Römersalat,  
Kirschtomaten,  
Parmesan und  
Schwarzbrot-Croûtons

Bollo-Auflauf, mit  
Penne und  
Grana Padano <sup>3,7,9</sup>

Gemüse-Penne-  
Auflauf mit  
Grana Padano <sup>1,3,7,9</sup>



### Donnerstag

Chicoréesalat  
Kürbiskerne und  
Orangen-Parmesan-  
vinaigrette <sup>7,8</sup>



Putengeschnetzeltes  
mit Curry, Mango und  
Paprika, Parboiled-  
Reis <sup>7</sup>



Gelbes Linsen-  
Gemüsecurry mit  
Basmatireis <sup>5,9</sup>



### Freitag

Zupfsalat,  
Sauerrahmdressing  
<sup>7,10</sup>



Gebratenes  
Lachsforellenfilet,  
Schmorgurke und  
Dill-Kartoffeln <sup>1,4,7</sup>

Frankfurter Grüne  
Soße mit gekochtem  
Ei und kleinen  
Kartoffeln <sup>3,7</sup>



Dessert der Woche: Käse-Sahne im Glas <sup>1,3,7</sup>



Laktosefrei Glutenfrei Vegetarisch Vegan

Allergene: 1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Ei und daraus entstandene Erzeugnisse, 4 Fisch, 5 Erdnuss, 6 Soja, 7 Milch inkl. Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Sulfit, 13 Lupine, 14 Weichtiere, a) Mandeln, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Cashewnüsse, e) Pekannüsse, f) Paranüsse, g) Pistazien, h) Macadamianüsse



# Speiseplan KW 10

07.03.2022 bis 11.03.2022

## Montag

Karotten-Apfelsalat,  
Zitrone, Kernöl und  
Walnüsse <sup>8,c</sup>



Frikadelle  
mit Dijonsenf  
Rahmkohlrabi und  
Backkartoffeln <sup>1,7,10</sup>

Gemüsefrikadelle mit  
Rahmkohlrabi und  
Backkartoffeln <sup>1,6,7</sup>



Dessert der Woche: Kokos-Milchreis mit Mangokompott

## Dienstag

Cole Slaw <sup>7,10</sup>



Ofen-Schaschlik mit  
Zucchini, Paprika und  
Zwiebel dazu  
Tomatenreis <sup>9</sup>



Gemüsespieß, Soja-  
Minz-Dip und  
Tomatenreis



## Mittwoch

Rotkohlsalat,  
Portwein-Rosinen  
und Sprossen <sup>12</sup>



Ragù alla Bolognese  
mit Penne und  
Parmesan <sup>1,7,9</sup>

Veganes Ragù alla  
Bolognese (Soja) mit  
Penne und Basilikum  
Pesto <sup>1,8,9</sup>



## Donnerstag

Salatspitzen,  
Rote Bete und  
Balsamico <sup>10,12</sup>



Hühnerfrikassee mit  
Estragon und  
Basmatireis <sup>1,7,9</sup>

Mit Cous Cous  
gefüllte Paprika,  
Kräutersauce und  
Basmatireis <sup>1,9</sup>



## Freitag

Gurkensalat,  
Dill-Schmand und  
Radieschen <sup>7,10</sup>



Seelachsfilet  
im Kräutermantel,  
Remouladensauce  
und Heidekartoffeln  
<sup>1,3,4,10</sup>

Geröstetes  
Gerstenrisotto <sup>1,9</sup>





# Speiseplan KW 11 14.03. bis 18.03.2022

## Montag

Rote-Bete-Salat,  
Apfel und  
Schnittlauch <sup>12</sup>



Königsberger Klopse  
in Kapernsauce mit  
Schwenkkartoffeln  
<sup>1,7,10,12</sup>

Grünkernbratling mit  
Sojadip und  
Schwenkkartoffeln  
<sup>1,6,9</sup>



## Dienstag

Chicoréesalat,  
Kürbiskerne und  
Orangen-Parmesan-  
Vinaigrette <sup>7,8</sup>



Hähnchenbrust vom  
Grill, Estragonrahm,  
Karotten und  
Salbeignocchi <sup>1,7,9</sup>

Gnocchi in Rahm mit  
Karotten und Rucola  
<sup>1,7</sup>



## Mittwoch

Selleriesalat,  
Walnüsse und Apfel  
<sup>7,8,9, c</sup>



Kürbis-Kartoffel-  
Hackfleischauflauf  
mit Emmentaler <sup>1,7</sup>

Kürbis-  
Kartoffelaufbau mit  
Emmentaler <sup>1,7,9</sup>



## Donnerstag

Nüsschensalat,  
Granatapfel,  
Honig-Senfdressing <sup>10</sup>



Hähnchen-  
geschnetztes mit  
Champignons und  
Farfalle <sup>1,3,7</sup>

Gefüllter Riesen-  
Champignon mit  
Feta, Spinat,  
Tomatensugo und  
Farfalle <sup>1,7,9</sup>



## Freitag

Kartoffel-  
Radieschensalat <sup>3, 7,10</sup>



Gedünstetes  
Kabeljaufilet  
mit Dijon-Senfsauce,  
Blattspinat und  
Kräuterreis <sup>4,7,10</sup>



Omelette  
mit Blattspinat und  
Salzkartoffeln <sup>3,7</sup>



Dessert der Woche: Apfel Crumble <sup>1,a</sup>





## Speiseplan KW 12 21.03.2022 bis 25.03.2022

### Montag

Friséesalat,  
Sonnenblumen-  
kerne und  
Himbeerdressing <sup>8,12</sup>



Wirsingroulade  
mit Kräutersauce  
und  
Süßkartoffelpüree  
<sup>1,3,7,10</sup>

Gefüllte Zucchini mit  
Kräutersauce und  
Süßkartoffelpüree <sup>1,7</sup>



### Dienstag

Tomaten-Brotsalat,  
Basilikum und  
Pinienkerne <sup>1,12</sup>



Rindertafelspitz in  
Meerrettichsauce mit  
Pastinake, Karotte,  
Sellerie und  
Kartoffelwürfeln <sup>1,7,9</sup>

Pasta mit Spinat,  
Gorgonzola und  
Pinienkernen <sup>1,3,7</sup>



### Mittwoch

Roter Eichblattsalat,  
Champignons und  
Lauchsprossen



Blumenkohl-  
Brokkoliauflauf mit  
Kochschinken-  
streifen und  
Bergkäse <sup>7</sup>



Blumenkohl-  
Brokkoliauflauf mit  
Bergkäse <sup>7</sup>



### Donnerstag

Honigmelonen-  
Fetasalat mit  
gerösteten  
Kürbiskernen <sup>7</sup>



Szegediner Gulasch  
mit Schupfnudeln  
<sup>1,3,10,12</sup>



Schupfnudel-  
Gemüse-Pfanne <sup>1,3</sup>



### Freitag

Zupfsalat mit  
Sauerrahmdressing  
<sup>7,10</sup>



Gebratenes  
Lachsfilet,  
Kerbelcreme,  
Zucchini und  
Bandnudeln <sup>1,3,4,7</sup>

Bandnudeln mit  
Zucchini,  
getrockneten  
Tomaten und  
Kräutersauce <sup>1,3,7</sup>



Dessert der Woche: Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>3,7</sup>



Laktosefrei Glutenfrei Vegetarisch Vegan

Allergene: 1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Ei und daraus entstandene Erzeugnisse, 4 Fisch, 5 Erdnuss, 6 Soja, 7 Milch inkl. Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Sulfit, 13 Lupine, 14 Weichtiere, a) Mandeln, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Cashewnüsse, e) Pekannüsse, f) Paranüsse, g) Pistazien, h) Macadamianüsse



# Speiseplan KW 13

28.03.2022 bis 31.03.2022

**Montag**                      **Dienstag**                      **Mittwoch**                      **Donnerstag**                      **Freitag**

Weißkrautsalat mit  
Frühlingslauch <sup>12</sup>

Salat von gekochten  
Karotten mit  
Basilikum <sup>12</sup>

Eisbergsalat,  
Gartenkresse  
und Joghurtdressing  
<sup>7,10,12</sup>

Tomatensalat,  
rote Zwiebeln und  
Kräuter-Croupons <sup>1</sup>



Hackbällchen mit  
Rahmsauce  
Preiselbeeren,  
Wurzelgemüse und  
Kartoffelpüree <sup>3,7,9,10</sup>

Geschmorte  
Entenkeule, eigene  
Sauce, Rotkohl und  
kleine Klöße <sup>1,12</sup>

Pappardelle mit  
Thunfisch-  
Tomatenragout und  
Oliven <sup>1,3,4</sup>

Schweine-  
geschnetzeltes, in  
Paprikarahm,  
Wurzelgemüse und  
Spätzle <sup>1,3,7,9</sup>



Falaffelbällchen mit  
Rahmsauce  
Wurzelgemüse und  
Kartoffelpüree <sup>7</sup>

Ratatouille mit  
gebackenen  
Kartoffeln

Pappardelle mit  
"Sizilianischer  
Caponata," <sup>1,3</sup>

Käsespätzle mit  
Bergkäse und  
Röstzwiebeln <sup>1,3,7</sup>



Dessert der Woche: Tiramisu <sup>1,3,7</sup>



Laktosefrei    Glutenfrei    Vegetarisch    Vegan

Allergene: 1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Ei und daraus entstandene Erzeugnisse, 4 Fisch, 5 Erdnuss, 6 Soja, 7 Milch inkl. Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Sulfid, 13 Lupine, 14 Weichtiere, a) Mandeln, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Cashewnüsse, e) Pekannüsse, f) Paranüsse, g) Pistazien, h) Macadamianüsse



Liebe Lunchkunden,

um Ihnen auch in diesen herausfordernden Zeiten einen wertvollen Mittagstisch zu bereiten, haben wir uns Gedanken zum Handling gemacht.

Wir können Ihnen neben der klassischen Buffetalternative auf Wunsch auch einzelportionierte Speisen wie Salat, Hauptgang und Dessert anbieten.

Sprechen Sie uns gerne an. Wir finden eine gemeinsame und sichere Lösung für das Mittagessen in Ihren Räumen.

Unter der Telefonnummer 040 34 29 02 oder per Mail an [kontakt@kaiserwetter-catering.de](mailto:kontakt@kaiserwetter-catering.de) freuen wir uns auf Ihre Bestellung.

