SPEISEPLAN

(auch unter www.esko-catering.de)

vom 16.11.2026 bis 20.11.2026

16 NOV MONTAG

- GEMÜSE - HACK - PFANNE
  mit fruchtiger Tomatensauce
  i, j, k — 6,80 €

- CREMIGES THAI GEMÜSE CURRY (vegetarisch)
  Basmatireis
  c, e, g, h, i — 6,00 €

17 NOV DIENSTAG

- ZÜRICHER HÄHNCHENGESCHNETZELTES
  mit Reis
  a, g, i, j — 6,90 €

- NUDELN MIT TOMATENSAUCE
  mit geriebenem Käse
  4, a, g, i, j — 5,00 €

18 NOV MITTWOCH

- HERZHAFTER WURSTGULASCH
  mit Spirelli
  a, c, i, j — 6,90 €

- HÄHNCHENSCHNITZEL
  mit Stampfkartoffeln / Gemüse
  a, c, j, k — 6,90 €

19 NOV DONNERSTAG

- TRIVELLIAUFLAUF MIT BUNTEM GEMÜSE
  mit Tomatensauce
  g, i, j — 6,00 €

20 NOV FREITAG

- BOLOGNESE (italienisch)
  mit Pasta und geriebenem Käse
  a, c, g, i, j — 6,90 €

- KARTOFFEL-GEMÜSE-AUFLAUF (veggie)
  dazu hausgemachter Dip
  2, c, g, i, j — 6,00 €

> “Was machst du eigentlich, wenn du mal keine Lust auf Essen hast?”
>
> “Ich versteh die Frage nicht!”

JETZT ANFRAGEN:
Tel: 0381 / 25 26 865 | info@esko-catering.de

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsmittel 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) koffeinhaltig 10) mit Süßungsmittel a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen n) Weichtiere