



Business-Lunch

Landenberger Culinary & Catering

14. bis 18. April 2025

* * *

Montag

Thai-Curry mit Putenfleisch, buntem Gemüse, Sprossen, Nüssen und Reis 9,50 €

Spaghetti Aglio e Olio mit Cherrytomaten und frischen Kräutern 8,50 €

Dienstag

Mexikanischer Hähnchen-Burrito mit Tomatenreis und Salat 9,50 €

Gnocchi-Pfanne mit buntem Gemüse, Tomatensauce und Käse 8,50 €

Mittwoch

Orientalisches Kichererbsen-Hähnchen-Ragout mit Brokkoli und Reis 9,50 €

Gebratener Halloumi-Käse auf Bulgur Salat mit Grillgemüse
und einem Joghurt-Dip 8,50 €

Donnerstag

Hackbraten mit Drillingen und Möhren, dazu eine Braten-Jus 9,50 €

Fusilli mit Spinat, Ricotta und einer Käsesauce 8,50 €

Freitag

Butter-Chicken mit Reis und Asia-Paprika-Gemüse 9,50 €

Zucchini-Pfanne mit Tomaten und buntem Gemüse, dazu Kräuter Reis
und ein Joghurt-Dip 8,50 €



Business-Lunch

Landenberger Culinary & Catering

14. to 18. April 2025

* * *

Monday

Thai curry with turkey, colorful vegetables, sprouts, nuts, and rice 9,50 €

Spaghetti Aglio e Olio with cherry tomatoes and fresh herbs 8,50 €

Tuesday

Mexican chicken burrito with tomato rice and salad 9,50 €

Gnocchi pan with colorful vegetables, tomato sauce, and cheese 8,50 €

Wednesday

Oriental chickpea and chicken ragout with broccoli and rice 9,50 €

Fried Halloumi cheese on bulgur salad with grilled vegetables
and a yogurt dip 8,50 €

Thursday

Meatloaf with baby potatoes and carrots, served with a roast gravy 9,50 €

Fusilli with spinach, ricotta, and a cheese sauce 8,50 €

Friday

Butter chicken with rice and Asian bell pepper vegetables 9,50 €

Zucchini stir-fry with tomatoes and colorful vegetables,
served with herb rice and a yogurt dip 8,50 €