

Restaurant
[genuss]

MOMENTE

by UMG Gastronomie

Indische Aktionswoche

17.03. - 21.03



MITTAGS & OP Casino




[genuss]
by JMG Gastronomie

Mo	03.	Cevapcici in Tomaten-Paprikasoße mit Reis 1,2,6,c	Paprikaschote gefüllt mit Kichererbsen, dazu Reis und bunte Zwiebel-Gemüesoße Vegan a Weizen,i,j,k, Sesam	Gemüse-Nuggets mit Currydip, dazu Kartoffelspalten Vegetarisch 1,a Weizen,Gerste,c,g,i
Di	04.	Piccata "Milanese" mit Tomatenconccassée und Makkaroni 1,21,a Weizen,g	Couscous-Gemüsepfanne mit Tofuragout Vegan 1,2,6,a Weizen,f,i,j	Gemüse-Bolognese, dazu Makkaroni und Tagessalat Vegan 1,a Weizen,i,j
Mi	05.	Putengulasch in Paprikarahm mit Brokkoli und Thymian-Kartoffeln 1,3,8,g	Lauch-Käsesuppe Vegan 1,h Mandeln,Haselnuss,Pistazie,f	Südländischer Bohnen-Gemüse-Mix mit Hirtenkäse, Gemüsejus und Kritharaki-Reisnudeln Vegetarisch 1,2,a Weizen,g,i,j,l
Do	06.	Gemüse-Gnocchi mit Waldpilzrahm und Käse Vegetarisch 0	Veganes Schnitzel mit Currydip und Bratkartoffeln Vegan 0	Chicken-Pfanne mit Kartoffeln und Chillisoße 1,2,6,21,i,j
Fr	07.	Rindergulasch "Gärtnerin" mit Apfelrotkohl und Spätzle 1,6,a Weizen,c,i	Zucchini in Tomaten-Kräutersoße mit Korkenziehernudeln, dazu veganer Käse Vegan 1,3,a Weizen,h Mandel	Kartoffel-Pilz-Gratin Vegetarisch 1,8,g,i,j
Mo	10.	Frikadelle mit Bratensoße, dazu buntes Bohnengemüse und Kartoffelpüree 1,6,8,a Weizen,c,g,j,l	Schupfnudel-Kraut-Pfanne dazu Sojaghurt-Dip Vegan 1,2, a Weizen,f,i,j,l	Rote Bete Puffer mit Currysoße an Retro-Gemüsemix und Gerstoni Vegan
Di	11.	Hähnchenbrust "Tessin" mit Geflügeljus, dazu rustikaler Karottenmix mit Kartoffelstampf 1,3,g	Gratinierter Balkankäse "Italia" auf Tomatenbett mit Reis Vegetarisch 1,2,3,8,g	Gratinierter "Ofengemüse- Mix" mit einem Roggenbrötchen Vegan 1,3,6,a Weizen,Gerste,Roggen,h Mandel,f,i,j
Mi	12.	Mettbratwurst mit Senf, dazu Bayrisch Kraut und Kartoffeln 1,2,4,7,8,j	Tortelloni Mediterran mit Blattspinat und Tomaten-Kräuterconccassée Vegan a Weizen	Zwei Gemüse-Semmelklöße mit Frischkäse-Paprika-Soße und Gemüsebeilage Vegetarisch 1,2,6,a Weizen,c,g
Do	13.	Makkaroni mit frischen Champignons in Kräuterrahm, dazu Tagessalat Vegetarisch 1,a Weizen,g	CauliWings mit veganem Dip Vegan 1,6,a Weizen,f,i,j	Gyros mit Tzatziki, dazu Weißkohlsalat und Tomatenreis 1,2,4,8,g
Fr	14.	Gulasch mit Möhrengemüse und Trevelli-Nudeln 1,6,a Weizen,g	Mediterraner Kartoffelaufauf, inkl. Tagessalat Vegetarisch 1,8,10,c,g,i,j	Selleriebratling mit Caponata-Gemüse Vegan a Weizen,c,f,g,i,j
Mo	17.	Wurstgulasch mit Tagliatelle, inkl. Tagessalat 1,2,6,7	Gemüse-Bolognese mit Tagliatelle und veganen Käse Vegan 1,3,a Weizen,h Mandeln,i,j	Rosenkohl-Kartoffelgratin Vegetarisch 1,8,g,h Mandeln,i,j
Di	18.	Kichererbsenbratling an Kräutersoße mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln Vegan 6,a Weizen,i, j	Seelachsfilet "Müllerin" auf rotem Linsengemüse mit Erbspüree 1,8,a Weizen,Roggen,d,g,i	Spätzle-Aufauf mit Käsesoße Vegetarisch 6,a Weizen,c,g
Mi	19.	Indische Gemüsepanne mit Jackfruit und Reis Vegan 1,6,f,i	Knusprig gebratene Hähnchenbrust an pikanter Kirschsoße, dazu Brokkoli-Paprika-Mix und mediterrane Kartoffelbällchen 1,3,f,g,i,j	Tortelloni-Aufauf mit Brokkoli und Pilzen, dazu Tagessalat Vegetarisch 1,8,a Weizen,Dinkel,c,f,g,l
Do	20.	Bregenwurst mit Senf, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln 1,2,3,7,a Hafer,j	Gemüse Eintopf "Marokkanische Art" mit Brötchen Vegan 1,a Weizen,Gerste,i,j	Gefüllte Kohlroulade mit Zwiebelsoße und Kürbis-Kartoffelpüree Vegetarisch 1,6,8,a Weizen,Dinkel,c,f,g,l
Fr	21.	Geflügelgeschnetztes Art "Tikka Masala" mit Nudeln und Rotkohlsalat 1,4,8,a weizen,g	Griechische Pfanne Athen, dazu Tagessalat Vegetarisch 1,6,a weizen,g,i,j	Makkaroni mit Gemüse und Kürbis-Chillisoße Vegan 1,6,a Weizen,f

MITTAGS & OP Casino

[genuss]

by JMG Gastronomie

Mo 24.	Paniertes Holzällerschnitzel mit Zwiebelsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln  6,a Weizen,g	Gemüsefrikadelle mit Frankfurter Grüner Soße, dazu Salzkartoffeln  1,a Weizen,c,g,i	Pilzragout mit Ruccola, Räuchertofu und Wildreis-Mix, dazu Retrogemüse  1,f,i,j
Di 25.	Geflügelsteak Sicila mit Ratatouille und Kartoffelspalten 6,a Weizen i,j	Gratinierter "Ofengemüse- Mix" mit einem Roggenbrötchen  1,3,8,a Weizen,Gerste,Roggen,f,h Mandel,i,j	Gemüseteller mit Sauce "Art Hollandaise" und Petersilienkartoffeln  1,2,3,6,g,i,j
Mi 26.	Marinierter Schweinebraten mit Bratensoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree  1,2,6,g,j	Pfannengericht Marokko  1,8,i,j	Salatteller "Garten-Mix" mit Käse-Kartoffeltaschen und Sahnedressing  1,8,g,j
Do 27.	Tortelloni "Mediterran" mit buntem Gemüse, dazu Tomatensugo  1,6,8,a Weizen	Seelachsfilet an Kräuter-Senf-Soße mit Spinat, dazu Salzkartoffeln 1,3,6,a Weizen,d,g,j	Balkankäse "Italia" auf Tomatenbett mit Reis  1,2,3,8,g
Fr 28.	Gnocchi Formaggio auf Regenbogenkarotten in Sauce Basilikum  1,2,6,a Weizen,g	Hirse-Gemüse-Pfanne mit veganem Hackfleisch, dazu Dip  1,2,6, a Gerste, a Hafer,i,j	Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus und Möhengemüse, dazu Salzkartoffeln 1,3,21,f,g
Mo 31.	Pastateller mit Gemüse, dazu Spinatsoße  1,a Weizen,f,i,j	Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Sauerrahmdip  1,2,6,a Weizen,f,g,i,j,l	Fischfilet an süß-würziger Honig-Senfsoße mit rustikalem Möhengemüse und Salzkartoffeln 1,3,6,d,g,j



Bewerten Sie uns!
www.umg-gastronomie.de





Allergene:
a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse,
f=Sojabohnen, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf,
k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere



Zusatzstoffe:

1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoff, 3 Farbstoff, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalaninquelle,
6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt,
12 Coffein, 13 Chinin, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß, 16 Eiklar, 17 Sojaeiweiß, 18 Lupineneiweiß, 19 Erbseneiweiß,
20 Weizeneiweiß, 21 Stärke, 22 gentechnisch verändert, 23 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken,
24 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

MOMENTE

Mo 03.	Pasta mit Peperonisalami in Tomatensahne  1,2,3, a Weizen,g	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung an Quarkdip und Salat  g	Bowl mit gegrilltem Rosenkohl und Möhren auf Tri Colore Reis, dazu Hähnchenbrust, rote Beete und Joghurt-Dip g
Di 04.	Hausgemachte Frikadelle mit Pilzsoße  1, a Weizen,c,j,g	Kartoffel-Lauch-Champignonauflauf mit Edamer überbacken  1,3, g	Bowl mit gebratenen Putenstreifen und Gemüse auf Reis, dazu Orangen-Chilli-Ingwersoße 1,2
Mi 05.	Putensteak mit Rahmsoße 1, g	Kaiserschmarn mit Apfelmus  1,aWeizen,g,h	Bowl mit gebratenen Schweinefleischstreifen und fruchtigem Gemüse auf Butterreis, dazu Honig-Sesamsoße  1,2, a Weizen,f,k
Do 06.	Amerikanischer Barbecue-Eintopf 1,3,4, a Weizen,d,f,i	Spaghetti mit Hackbällchen in pikanter Tomatensoße  1,2,3, a Weizen,c,g,j	Vegetarische Bowl mit gebratenem Asia-Gemüse und Tofu auf Basmatireis, dazu Ingwer-Zitronengrassoße  1,2
Fr 07.	Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei  1,2,7	Farfalle mit Brokkoli in Steinpilz-Käsesoße  1,2,3, a Weizen,c,g	Rindfleisch Bowl mit Bulgur, Bohnenmix und gegrillter rote Beete, dazu Joghurt-Dip 1, a Weizen,g
Mo 10.	Rindergulasch in deftiger Soße 1,14, g	Gnocchis in Tomaten-Gemüsepesto  1,2,3 a Weizen,g,c, h Cashew	Bowl mit pikanten Schupfnudeln, Hähnchen und Gemüse, dazu Schmad-Dip 1,21, a Weizen,c,g
Di 11.	Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, dazu Senf  1,2,6,7, a Hafer,j	Milchreis mit Fruchtgrütze, dazu Zimt und Zucker  g	Bowl mit gebratenem Seelachsfilet auf Zartweizen an karamellisierten Kirschtomaten und geschmortem Wirsing, dazu Kräutersoße 1, d,g
Mi 12.	Kartoffel-Hackfleischauflauf mit Möhren und Weißkohl  1,3, g	Spaghetti Pesto mit gerösteten Pinienkernen und Rukola  2,3, a Weizen,g, h Cashew	Bowl mit gebratenen Rindfleischstreifen auf Tri Colore Reis und Gemüse, dazu Erdnusssoße 1,2,3,6, a Weizen,e,f,i
Do 13.	Rahmiges Schweinegeschnetztes mit Gemüsestreifen  1, g	Kartoffelspalten mit Sour Creme und Salatbeilage  a Weizen, g	Bowl mit Mie-Nudeln und gebratem Gemüse an Sojasoße, dazu Putenbruststreifen 1,2,3,6, a Weizen,d,f,i
Fr 14.	Rinder-Curry in Kokossoße mit Langkornreis a Weizen, j	Linseneintopf mit Würstchen und einem Brötchen  a Hafer/Weizen/Roggen/Gerste,g,j,k,i	Vegetarische Bowl mit gebratenen Süßkartoffelwürfeln, Grünkohl und Kichererbsen, dazu Mandeldip  h Haselnuss Walnuss, g,j,k,
Mo 17.	"Indische Woche" Indisches Spinat-Curry mit Kartoffeln auf Basmatireis  1,g	Spaghetti Bolognese  1,2,3,14, a Weizen,g	Bowl mit Ofengemüse auf Buchweizen, dazu Feta-Dip und Feldsalat  g
Di 18.	Paniertes Rotbarschfilet mit Tomaten-Olivensoße 1,10, a Weizen,d,g	Pikanter Nudel-Gemüseauflauf mit Käse gratiniert  3, a Weizen,g	"Indische Woche" Butter Chicken an Langkorn-Wildreis 1,g
Mi 19.	"Indische Woche" Chana Masala- Indisches Kichererbsen Curry dazu Naan Brot  1, a Weizen	Grünkernburger mit Avocadocreme  1,3,6,14, a Weizen,c,f,g,i,k	Bowl mit gebratenen Mi-Nudeln unter Ofengemüse und Putenbruststeak, dazu Sojasoße 1,2,3,6, a Weizen,f,d,i
Do 20.	"Indische Woche" Hähnchen und Süßkartoffel-Kokosnuss Dal, dazu Roti (gebackenes Weizenbrot) 1,3,a Weizen	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße  1,3,a Weizen,c,g	Bowl mit Bulgur unter gegrilltem Gemüse und Champignons, dazu Joghurt-Dip  1,2,h Walnuss,g
Fr 21.	"Indische Woche" Lamm Dhansak - Geschmorte Lammstreifen und gelbe Linsen an Kurkumareis 1	Möhren-Lasagne  1,3,a Weizen,c,g	Bowl mit gebratenen Kartoffeln, Hokkaido-Kürbis, Rote Beete und Walnüssen dazu einen leichten Curry-Dip  1,2,h Walnuss,g

MOMENTE

Mo 24.	Putenschnitzel an mediterraner Tomatensoße 1, a Weizen, c, g	Afrikanischer Erdnuss-Gemüseintopf, dazu Baguette a, Weizen, e, j, 1, 6	BBQ-Bowl mit Kartoffelspalten, Pulled pork, gebratenem Zucchini-Paprikagemüse und Whiskey-BBQ-Soße a Weizen, j, 1
Di 25.	Pasta mit Champignons und Spinat in Käsesahnesoße a Weizen, g, 1, 2, 3	Linsen-Kokos Curry 1, 8, 2, 21, a weizen, f, k, l	Bowl mit Hähnchenstreifen, Karottenreis, fruchtiger Teriyakisoße und Gurkensalat
Mi 26.	Putengulasch mit Waldpilzen 1, 3, 6, g, i	"Zitronen Nudeln" Spaghetti mit Kirschtomaten und Rucola a Weizen, c, g, 2, 3	Afghanische Bowl "Kabuli Palaw" mit Rindfleisch, Reis, Linsen, Möhren und Sultaminen, dazu eine pikante Tomatensoße 1, g
Do 27.	Bifteki vom Rind und Schwein mit Zaziki a Weizen, c, g	Bunter Salat mit vegetarisch gefüllten Kartoffeltaschen und Americandressing c, g, j, l	Indische Bowl mit Couscous, Möhre, Blumenkohl, Knoblauch Garnelenspieß und indischer Soße a Weizen, b, 1
Fr 28.	Putengeschnetzeltes mit Zucchini und Paprika in Tomatensahne g, i, 1, 3, 6	Tortellini Ricotta auf Blattspinat mit Tomaten-Basilikumsahne a Weizen, g, i, 1	Falafel Bowl mit Reis, Paprika, Currysoße Naanbrot a Weizen, f, 1
Mo 31.	Putensteak mit Honig-Senfkruste an Pfefferrahmsoße g, j, 1, 14	Spaghetti "Bolognese" a Weizen, c, g, 1, 2, 3, 14, 15	Vegtarische Bowl Thai Art mit Brokkoli, Kokosreis, Avocado und Sweet-Chili-Soße 1, 2, i, e



Bewerten Sie uns!
www.umg-gastronomie.de

Allergene:
a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Sojabohnen, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere



Zusatzstoffe:
1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoff, 3 Farbstoff, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 Coffein, 13 Chinin, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß, 16 Eiklar, 17 Sojaeiweiß, 18 Lupineneiweiß, 19 Erbseneiweiß, 20 Weizeneiweiß, 21 Stärke, 22 gentechnisch verändert, 23 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 24 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen