

Olivenbauer Füssen

Mittagstisch vom 05.07. bis 11.07.21

Montag 05.07.

Rindersteak, dazu Kräuterbutter und Pommes frites 7,40

Gefüllter Pfannkuchen mit Rahmgemüse und Käse 6,90

Dienstag 06.07.

Putenschnitzel paniert, dazu Salat 7,40

Sellerieschnitzel mit Salat und Dip 6,90

Mittwoch 07.07.

Rehragout mit Spätzle und Preiselbeeren 7,40

Pasta Salat mit Ofengemüse, Ruccola und Mozzarella 6,90

Donnerstag 08.07.

Rindergeschnetzeltes mit Gemüse, Currysoße und Reis 7,40

Spaghetti in pikanter Tomatensoße, Oliven, Schafskäse 6,90

Freitag den 09.07

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle 7,40

Saure Knödel mit Salatgarnitur 6,90

Handwerkerportion für 1,90 mehr

Günstiger Mittagstisch, extra für tüchtige Leit bei denen es fix gehen muss.
Änderungen vom Essen vorbehalten!

Begleitzettel Wochenkarte 05.07. bis 11.07.21
Zu bestellen über Produktion

Montag

Rumpsteak Wochenkarte

10 er Pack tk

Im freien Kombi auf 54 Grad 50/50 Heißluft/ Dampf ausgepackt
Warmlegen , bei Bestellung 2 min Grillmodus

Pfannkuchen Port 2 Stück .

Kaltes Marktgemüse mit etwas Sahnesoße mischen , die Pfannkuchen damit
füllen, mit Käsemischung bestreuen. 5 min Tellerfinish, garnieren

Dienstag

Putenschnitzel pack 10 stck tk

Sellerie Schnitzel pack 11 stck tk

Beides gefroren Frittieren

Mittwoch

Rehragout tk ca 3kg mit Soße 10 Port

Auftauen lassen, Programm Behälter mit Deckel 72 Grad

Pasta Salat

Je eine 11 er Kelle Ofengemüse und Dinkel Penne mischen mit Balsamico
Dressing anmachen, mit Ruccola garnieren,
½ Kugel Mozzarella in Stücke reißen oben auf anrichten.

Donnerstag

Rindergeschnetzeltes 2,5 kg 12 Port

Bitte im Beutel bei 64 Grad im Dampf für 12 Minuten erwärmen .

Auf ein Sieb legen Fond auffangen

Mit 3 11 er Kellen warmem Wurzelgemüse mischen

1 Stange Thai Curry 2 kg mit Programm Behälter mit Deckel 72 Grad KT

Reis 2 min Tellerfinish

Spaghetti wie gewohnt

Freitag

Kalbsrahm Gulasch tk 2,5 kg 12 Port

Behälter mit Deckel 72 grad KT

Dünne Scheiben Serviettenknödel auf Teller Fächern, in die Mitte eine
Salatgarnitur, frische rote Zwiebeln
Maldon, Pampa Schnittlauch.