



Menüplan

15.10. bis 19.10.2018, 11.00-14.00 Uhr
Vorbestellung bis 11:30 Tel:01/3390359



POWERSALAT: Zarter Rosmarin Grillhuhnsalat

mit Pinienkernen, Cherrytomaten, Gurken, Mais, Balsamico-Lime-Dressing und Brot € 7,90



COEO SALAT: Papaya-Lachssalat – Gartenmixsalat mit geriebenem Papaya, marinierte Lachsstücke Granatapfelkernen, Karotten, Radieschen dazu Oliven-Limetten-Dressing und Hausbrot € 8,20

KW 42	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH
VORSPEISE € 1,00	Sellerie-Kartoffelcremesuppe Vegan Handmade Rolls mit Gemüse	Tom Kha Gemüse Suppe Vegan Handmade Rolls mit Gemüse	Erbesen-Ingwersuppe Vegan Handmade Rolls mit Gemüse
MENÜ 1 € 7,50	Pad Grapao Chicken Wok Hühnerfleisch mit frische Fisolen, Thaibasilikum und Reis	COEO Saté Gai Hühnerfleisch spieße mit Wok Gemüse, Krautsalat, Erdnussauce und Jasminreis	Katsu Crispy Chicken Gelbes Curry mit Crispy Chicken, Thai Gemüse und Reis
WOCHEN-SPECIAL € 9,20	Zanderfilet gegrillt mit Wildreis, glasierte Kürbisstücke dazu Babyspinat und Weißwein-Lime Sauce	Zanderfilet gegrillt mit Wildreis, glasierte Kürbisstücke dazu Babyspinat und Weißwein-Lime Sauce	Zanderfilet gegrillt mit Wildreis, glasierte Kürbisstücke dazu Babyspinat und Weißwein-Lime Sauce
MENÜ 3 € 7,50	Red Curry Kürbis Beef Rindfleisch in red-thaicurry mit Kürbis, Gemüse und Reis	Beef Massaman Curry Rindfleisch in Massamann Curry mit Babykartoffeln und Reis	Pla Mung Tintenfische gebraten mit frische Fisolen, Chili, Basilikum und Reis
MENÜ 4 € 7,50	Gefüllte Paprika mit Rindfaschierem und Reis dazu Tomatensauce und Brot	Moussaka mit Käse, Kartoffel, Kürbis, Tomatensauce und frische Kräuter	Hühnerbrust überbacken mit Mozzarella dazu Rahm-Basilikum Sauce und Kürbis-Kartoffel Gratin
VEGGIE € 6,80	Tofu Sweet & Sour Vegan Thai Gemüse gebraten mit Tofu in süß-sauer-sauce mit Ananas und Jasminreis	Tofu Sweet & Sour Vegan Thai Gemüse gebraten mit Tofu in süß-sauer-sauce mit Ananas und Jasminreis	Tofu Sweet & Sour Vegan Thai Gemüse gebraten mit Tofu in süß-sauer-sauce mit Ananas und Jasminreis



ORIENTTELLER Mexikanischer Bohnen Eintopf - pikantes Hühnerfleisch auf mexikanische Art mit Tortilla Chips und Brot € 8,20

HOT POT: VEGETARISCH € 7,90

WAN TAN HÜHNERFLEISCH € 8,20

Klare Reissnudelsuppe mit Thai Gemüse, frische Sojasprossen, Kräuter und Stangensellerie





Menüplan

15.10 bis 19.10 2018, 11.00-14.00 Uhr
Vorbestellung bis 11:30 Tel:01/3390359



POWERSALAT: Zarter Rosmarin Grillhuhnsalat

mit Pinienkernen, Cherrytomaten, Gurken, Mais, Balsamico-Lime-Dressing und Brot € 7,90

COEO SALAT: Papaya-Lachssalat – Gartenmixsalat mit geriebenem Papaya, marinierte Lachsstücke

Granatapfelkernen, Karotten, Radieschen dazu Oliven-Limetten-Dressing und Hausbrot € 8,20

KW 42	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE € 1,00	Thailändische Gemüse Suppe Vegan Handmade Rolls mit Gemüse	Frittatensuppe Vegan Handmade Rolls mit Gemüse
MENÜ 1 € 7,50	Cashew Chicken Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse, Cashewnüsse und Jasminreis	KHAO SOY Chicken in roter- thaicurry mit frische Sojasprossen und Thainudeln
WOCHEN-SPECIAL € 9,20	Zanderfilet gegrillt mit Wildreis, glasierte Kürbisstücke dazu Babyspinat und Weißwein-Lime Sauce	Zanderfilet gegrillt mit Wildreis, glasierte Kürbisstücke dazu Babyspinat und Weißwein-Lime Sauce
MENÜ 3 € 8,20	Teriyaki Duck Knusprige Ente auf Wok Gemüse mit Teriyaki Sauce, Sesam und Reis	Salmon Cashew Lachssteak auf Wok Gemüse mit Cashewnüsse und Reis
MENÜ 4 € 7,50	Cordon Blue vom Huhn mit Kartoffel-Vogerl Salat	Rahmschnitzel vom Huhn mit Jasminreis
VEGGIE € 6,80	Grünes Thai Curry mit Tofu Vegan Thaigemüse, Zucchini, Thaibasilikum und Reis	Grünes Thai Curry mit Tofu Vegan Thaigemüse, Zucchini, Thaibasilikum und Reis



ORIENTTELLER Mexikanischer Bohnen Eintopf - pikantes Hühnerfleisch auf mexikanische Art mit Tortilla Chips und Brot € 8,20

HOT POT: VEGETARISCH € 7,90

WAN TAN HÜHNERFLEISCH € 8,20

Klare Reissnudelsuppe mit Thai Gemüse, frische Sojasprossen, Kräuter und Stangensellerie





Menüplan



