

campusMEETING

Speisenangebot beispielhaft

Eating Energy

Vormittags

Rot:	Beerenkompott mit Joghurt
Orange:	Orangen-Safranmuffin mit Papaya
Grün:	Kräutermuffin
Gelb:	Kokosterrine mit Pfirsichkompott

Indoor Lunch

Menü:
Gebratene Poulardenbrust mit gebackenen Kartoffeln, Zuckerschoten
Orangencrepe mit Erdbeerensalat

Rot/Orange:	Orangencrepe auf Erdbeerensalat
Gelb/Braun:	Gebratene Poulardenbrust auf gebackenen Kartoffeln Rosmarinjus
Grün:	Glasierte Zuckerschoten

Buffet:

Geräucherte Entenbrust mit pikantem Aprikosenkompott
Kräuter-Frischkäsebällchen mit gebratener Paprika
Zucchinirolade mit gebratenem Seeteufel und Rosmarin
Safransülze mit Shrimps und Wurzelgemüse
Variation von Blattsalaten und angemachten Salaten
Maispoulardenbrust mit Maisplätzchen und glasierten Karotten
Welsfilet auf Tomatenkompott mit Bandnudeln und Broccoli
Strudel von gebratener Paprika und Fetakäse mit Olivendip
Aprikosenterrine mit Pistaziensauce
Crème von Sauerkirschen und Schokolade