



WOCHENKARTE



Eventcafé

12:00 – 15:00 Uhr geöffnet
09.03. bis 13.03.2026

MONTAG - PASTA DAY

PASTA MIT PUTENGESCHNETZELTES IN THYMIAN WEIßWEIN SAUCE(10,16) ODER PASTA MIT THUNFISCH TOMATEN SAUCE (10,16)

VEG

PASTA MIT FRISCHKÄSE SAUCE (10,16) ODER PASTA MIT ARRABIATA SAUCE (10) (VEGAN)

DIENSTAG – BBQ DAY

GEGRILLTES PUTENSTEAK MIT KARTOFFELSTAMPF DAZU SALAT BUFFET (16)

VEG

SCHUPFNUDEL GEMÜSE PFANNE MIT SALATBUFFET (10,12,16)

MITWOCHE

RINDERGULASCH UNGARISCH MIT SPÄTZLE (12,16)

VEG

FALAFEL MIT BULGUR-GEMÜSE PFANNE DAZU MINZJOGHURT (10,16)

DONNERSTAG

CURRY WURST MIT POMMES & KRAUTSALAT (10,16)

VEG

STAMPFKARTOFFEL MIT RAHMSPINAT UND OMELETT (12,16)

FREITAG

MINI SCHWEINSHAXE MIT BRATENSAUCE DAZU GNOCCHI UND PRINZESSBOHNEN (12,16)

VEG

INDISCHES GEMÜSE CURRY MIT BASMATIREIS (16)

Änderungen vorbehalten

I: 1. Antioxidationsmittel 2. Konservierungsstoffe 3. mit Phosphat 4. Farbstoff 5. Geschmacksverstärkern 6. Süßungsmittel 7. Wir verzichten soweit es geht auf die Verwendung von Zusatzstoffen. Es kommt jedoch vor, dass wir Produkte verwenden, (Knacker, Leberkäse, Wiener, Schinkenwürfel...), die ohne Zusatzstoffe kaum erhältlich sind.

II: Allergene können Ihre Gesundheit gefährden bzw. Allergien auslösen. Bitte beachten Sie die Kennzeichnung: 10. Glutenhaltiges Getreide 11. Krebstiere 12. Eier 13. Fisch 14. Erdnüsse 15. Soja 16. Milch & Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) 17. Schalenfrüchte 18. Sellerie 19. Senf 20. Sesam 20 21. Schwefeldioxid und Sulfite 22. Lupine 23. Weichtiere

Leyboldstraße 16, 50354 Hürth | info@schmatzcatering.de | Tel. 02233 6295400