



Catering-Menü | 06. – 16. Mai

Mittwoch, 06. Mai – Mezze-Auswahl

Eine vielfältige Auswahl Syrischer Vorspeisen:

Mtabal · Hummus · Muhammara · Labneh · Kibbeh Batata · Fatayer Zatar und Zeitun
. Yalanji (gefüllte Weinblätter)

Dazu frische Rohkost und Wassermelone

Donnerstag, 07. Mai

Gewürzter Rauchreis mit vegetarischem Geschnetzeltem, Kichererbsen und frischem Salat. Das Menü kann Mensch ohne Hülsenfrüchte und/oder Glutenfrei haben und laktosefrei.

Wir haben bereit unsere andere Menus Mujadra und Basela
Wahlweise vegan oder vegetarisch

Freitag, 08. Mai

*Couscous Banadora mit vegetarischen Fleischbällchen in Tomatensauce nach Wahl mit Nüssen und verschiedenen Gemüsesorten.

* Ijja Teller mit Gemüse enthält Eier

Das Menü kann Mensch ohne Hülsenfrüchte und/oder Glutenfrei haben und laktosefrei.

Dazu Salat

Samstag, 09. Mai

* Bazella – Reis mit Erbsen und vegetarischem Geschnetzeltem
Serviert mit Joghurt, Nüssen und frittierten Zwiebeln. Dazu Marktsalat

* Gemüsetopf mit Gebrauchte Reis

Das Menü kann Mensch ohne Hülsenfrüchte und/oder Glutenfrei haben und

laktosefrei.

Sonntag, 10. Mai

Mujadara – Reis mit Linsen, karamellisierten Zwiebeln und vegetarischem Geschnietzeltem serviert mit Joghurt, Nüssen und frittierten Zwiebeln. Dazu

Auch vegan (ohne Joghurt) erhältlich

Zahra und Halloumi Wraps und Gemüse -Das Menü kann Mensch ohne Hülsenfrüchte und/oder Glutenfrei haben und laktosefrei.

Marktsalat

Montag, 11. Mai

Makloubeh Betinjan – geschichteter Reis mit Auberginen und Zwiebeln nach Wahl mit Nüssen und verschiedenen Gemüsesorten. Dazu Salat

Fasulie - Grüne Bohnen mit Reis Zwiebeln nach Wahl mit Nüssen und verschiedenen Gemüsesorten. Dazu Salat

Dienstag, 12. Mai – Fousoul 4 (Four Seasons)

Eine abwechslungsreiche Mezze-Komposition

Serviert mit Brot und Salat

Jazmaz ist ein art Syrische Shakshuka mit Brot und Salat -Das Menü kann Mensch ohne Hülsenfrüchte und/oder Glutenfrei haben und laktosefrei.

Mittwoch, 13. Mai

Fatteh – Hummus mit knusprigen Brotstücken, Zwiebeln, Nüssen und Joghurt
Dazu Rohkost oder Salat

Wir haben bereit unsere andere Menus Mujadra und Basela und Fayruz Teller

-Das Menü kann Mensch ohne Hülsenfrüchte und/oder Glutenfrei haben und laktosefrei.

Donnerstag, 14. Mai

Aromatische Reis Suppe mit Ingwer, Kichererbsen, Zwiebeln und Zitrone

Wir haben bereit unsere andere Menus Mujadra und Basela und Fayruz Teller

-Das Menü kann Mensch ohne Hülsenfrüchte und/oder Glutenfrei haben und laktosefrei.

Freitag, 15. Mai

Bamieh – Okra in würziger Tomatensauce mit Reis

Dazu Salat oder Joghurt

Samstag, 16. Mai

Shulbato ist kohlrabi mit Zwiebel und Reis und Topping und Joghurt Sauce

-Das Menü kann Mensch ohne Hülsenfrüchte und/oder Glutenfrei haben und laktosefrei.

Gewürzter Rauchreis mit vegetarischem Geschnetzeltem, Kichererbsen und Salat
Wahlweise vegan oder vegetarisch

Hinweis:

- Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Vegane und vegetarische Optionen sind entsprechend gekennzeichnet.
- Für eine angegebene Personenzahl wird stets zusätzlich eine Alternative ohne Hülsenfrüchte angeboten.