

MENU DE LA SEMANA – WOCHE 6

von 11:30 – 15:00

JEDES GERICHT
11,90



MONTAG – LUNES

Hähnchen-Flautas mit Chirmol und Beilagensalat^{MF}
- *Flautas de pollo con chirmol y ensalada*

DIENSTAG – MARTES

Pasta mit Hähnchenbrust und Babyspinat in Tomaten-Sahne-Soße^{AG}
- *Pasta con pechuga de pollo y espinacas baby en salsa de crema de tomate*

MITTWOCH – MIÉRCOLES

Gebratene Maistortilla-Tacos gefüllt mit gemischem Gemüse, Creme fraiche und Käse, dazu Salat^{FGM}
- *Tacos de tortilla de maíz frita rellenos de verduras mixtas, crema fresca y queso, servidos con ensalada*



DONNERSTAG – JUEVES

Gebackenes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln und Aji-Verde-Soße^{ACDG}
- *Filete de abadejo al horno con patatas al vapor y salsa de aji verde*

FREITAG – VIERNES

Überraschung - ¡Sorpresa!

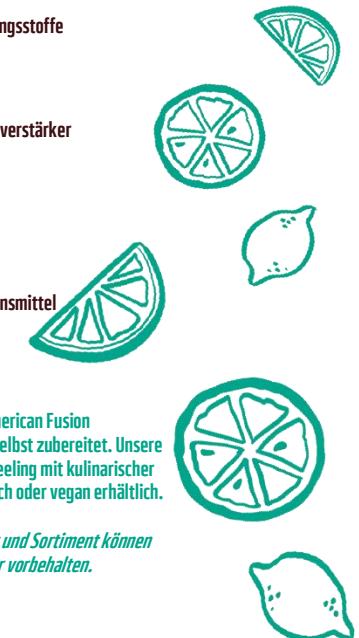
LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,
OB GEBURTSTAG, JUBILÄUM ODER FIRMENFEIER
WIR GESTALTEN EUREN ANLASS MIT
AUTHENTISCHEM GUATEMALTEKISCHEM FLAIR,
INDIVIDUELLEM SERVICE UND VIEL LIEBE ZUM DETAIL.
MELDET EUCH GERNE BEI UNS.
INFO@GUATEMUC.DE

ALLERGENE

- A Gluten / gluten
- B Krebstiere / crustaceans
- C Ei / egg
- D Fisch / fish
- E Erdnuss / peanut
- F Soja / soya
- G Laktose / lactose
- H Nüsse / nuts
- L Sellerie / celery
- M Senf / mustard
- N Sesam / sesame seeds
- O Sulfite / sulphites
- P Lupinen / lupins
- R Weichtiere / molluscs

INHALTSSTOFFE

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoffe
- 3 Süßstoffe
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Phosphat
- 6 Schwefel
- 7 Chinin
- 8 Koffein
- 9 Antioxidationsmittel
- 10 Taurin



Hausgemachte Latin American Fusion
Bei uns wird alles frisch mit Liebe selbst zubereitet. Unsere Spezialitäten verbinden Urlaubsfeeling mit kulinarischer Heimat. Auch glutenfrei, vegetarisch oder vegan erhältlich.

Alle Angaben ohne Gewähr. Preis und Sortiment können sich ändern, Druckfehler vorbehalten.