



MENU DE LA SEMANA – WOCHE 25

VON 12:00 – 14:30

JEDES GERICHT
11,90€

MONTAG – LUNES

Hähnchen auf Polenta dazu Salat ^{GM}

- *Pollo sobre polenta acompañado de ensalada*

DIENSTAG – MARTES

Gebratener Reis mit Mais, schwarzen Bohnen, Süßkartoffeln und Rinderhackbällchen ^{AM}

- *Arroz salteado con maíz, frijoles negros, batatas y albóndigas de ternera*

MITTWOCH – MIÉRCOLES

Burrito mit Hähnchen, Ei, frischem Salat und Avocado ^{AC}

- *Burrito de pollo con huevo, ensalada fresca y aguacate*

DONNERSTAG – JUEVES

Knusprige Tostada mit Thunfischsalat, gekochtem Ei und Paprika-Salsa ^{CD}

- *Tostada crujiente con ensalada de atún, huevo cocido y salsa de pimiento*

FREITAG – VIERNES

Überraschung - ¡Sorpresa!



LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,
OB GEBURTSTAG, JUBILÄUM ODER FIRMFESTEIER
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.

