

Menüplan für die Woche: 30

Menüs inkl. Suppe, Brot, Salat und 2 dl Mineral
14.00 CHF

Seite 1 von 1

| | Tagesmenü 1 | Kalter Teller 2 | Vollkost ohne Fleisch 3 |
|----------------------------------|---|--|---|
| Montag 24.07.2017 | Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff „ (Peperoni, Gurken, Pilze) Goldzöpfli Blumenkohl Endiviensalat Nektarine | Salamiteller garniert Nektarine | Tofugeschnitzeltes „Stroganoff „ (Peperoni, Gurken, Pilze) Teigwaren Blumenkohl Endiviensalat Nektarine |
| Dienstag 25.07.2017 | Schweinschuftschnitzel Senfsauce Bratkartoffeln Kräutertomate Lollo Salat | Laugenbrötli gefüllt mit Frischkäse | Gemüseschnitzel Senfsauce Bratkartoffeln Kräutertomate Lollo Salat |
| Mittwoch 26.07.2017 | Vegetarisches Mah Meh Chinesisches Nudelgericht mit Gemüse Weiss- und grüner Salat Creme | Thonsalat Nizza Art Creme | Vegetarisches Mah Meh Chinesisches Nudelgericht mit Gemüse Weiss- und grüner Salat Creme |
| Donnerstag 27.07.2017 | Gemischte Braten Rind, Schwein, Kalb Majoran Sauce Kartoffelpüree Bohnen Eisbergsalat | Russischer Salat mit Ei | Gratinierter Fenchel Kartoffelpüree Bohnen Eisbergsalat |
| Freitag 28.07.2017 | Schlemmerfilet „Bordelaise „ Reis Zucchini Mischsalat | Aprikosenkuchen *** Spinatkuchen | Sellerie-Piccata Tomatensauce Reis Zucchini |
| | <u>Zusatzangebot</u> 4 Birchermüesli | <u>Alternative</u> 5 Broccolistrudel Mischsalat | <u>Salatteller</u> 6 |

Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch. Abweichungen werden deklariert.

Wir verarbeiten allergieauslösende Lebensmittel wie Sellerie, Hühnerei, Milchprodukte, Nüsse, Fisch und Früchte in der Küche Treffpunkt. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an die Buffet- oder Servicemitarbeiter/-innen.

* kann mit Hormonen, Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

MwSt. Nr.CHE-105.971.584

Änderungen vorbehalten!