

\ MENUPLAN

17. bis 21. Juni 2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
CLASSIC	Gebackene Chicken Wings BBQ Sauce Kartoffelspalten Gemüsegar nitur	Schweinssteak an Pommerysenfsauce Spiralen Vichy Rübli	"Chop Suey" mit Rindfleisch an Soja- Honigsauce Dufreis Tagessalat	Currywurst mit Berliner Currysauce Pommes Frites Erbsen und Rübli	Ghackets & Hörnli mit Rindshackfleisch Tomatensauce Reibkäse Apfelmus Tagessalat
	a	a, g, i	f, k	a, g	a, g (100% Rind)
FUSION	Gratinierte Cannelloni "Ricotta Spinat" an Tomatensauce Tagessalat	Kalte Burrito Rolle "Mexicaine" mit Röstgemüse, Avocado, Gurken, Eisbergsalat, Chipotle Salsa	Veggie Gemüseschnitzel Kräuterquark Kartoffel-Galetten Gemüse ragout	Spaghetti "Cinque Pi" Tomaten, Rahm, Petersilie, Parmesan, schwarzer Pfeffer Blattsalat mit Tomaten	Schlemmerfilet "Bordelaise" (Seelachs MSC Atlantik) Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat
	a, g	a	a, g	a, g	a, d, g
Tagesuppe	Mo Minestrone Di Blumenkohlcreme Mi Riebelisuppe Do Rübliisuppe Fr Rindsbouillon mit Einlage	Wochenhits täglich erhältlich, auf Vorbestellung			
		A) Bowl (poke & more) Bulgur Summer Bowl Libanesischer Tabouleh Salat mit Melonen, Granatapfel, Petersilie und Minze a	B) Green Garden Chicken Caesar Gebratene Pouletbrust, Speck, Eier, Parmesan, Tomate, Lattichsalat, Dressing a, c	C) Müesli & Granola Beerenmüesli mit hausgemachtem Granola a, g, h	D) Weekly Sandwich Foccacia Sandwich Mit Rohschinken, Grillgemüse, Provolone, Frischkäse und Basilikumpesto a, g

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren. Ausländisches Fleisch, Brot und Backwaren werden mit dem Landeskennzeichen deklariert.