

Menüplan

KW 03

	Tagesmenü 1	Kalter Teller 2	Vollkost ohne Fleisch 3
Montag 14.01.2019	Schweinssteak grüne Pfeffersauce Butternüdeli Mischgemüse Lollosalat	Pfeffermakrele Meerrettichschaum	Asiatische Nudelpfanne mit Kokoscurrysauce
Dienstag 15.01.2019	Rindsgeschnetzeltes Knoblauchsauce Pilawreis Zucchetti Eisbergsalat Banane	Russischer Salat mit Salami und Ei Banane	Reisburger Knoblauchdip mediterranes Gemüse Banane
Mittwoch 16.01.2019	Gebackener Pouletschenkel Thymiansauce Polenta glasierte Karotten Endiviensalat	Käseteller mit Birnenschnitt und Nüssen	Maispizza Funghi (Champignons)
Donnerstag 17.01.2019	Paniertes Seelachsfilet Zitronenquark Salzkartoffeln Rahmspinat Zuckerhutsalat Vanille-Griessköpfli	Belegte Brote mit Ei und Le Parfait Vanille-Griessköpfli	Panierte Sellerietranche Zitronenquark Salzkartoffeln Blattspinat Vanille-Griessköpfli
Freitag 18.01.2019	Hörnli und Gehacktes (Rindfleisch) Reibkäse Apfelmus Mischsalat	Apfelkuchen *** Käsekuchen	Hörnligratin (Wintergemüse, Käse)
Weitere Angebote (täglich erhältlich)	Zusatzangebot 4 Birchermüesli	Alternative 5 Vebo Hot Dog	Salatteller 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 Servicemitarbeitenden.

*kann mit Hormonen, Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. CHE-105.971.584 MWST (Änderungen vorbehalten)

Menü Fr. 14.00 (inkl. 7.7 % MwSt)
inkl. Tagessuppe, Brot und
2dl Getränk