












MENÜPLAN

18.-22.10.2021

	VEGI / PASTA inkl. Suppe oder Salat		TRADITIONELL inkl. Suppe oder Salat		AKTUELL
MONTAG	Asiatische – Pfanne mit Gemüse, Mungo Sprossen Sojasauce, Ei und Koriander Gerösteter Sesam Intern 8.50 / Extern 12.50		Gefüllte Ravioli mit Rindfleischfüllung dazu eine Tomatenrahmsauce Reibkäse Intern 8.50 / Extern 12.50		
DIENSTAG	Vegi – Balls an Sweet –Sour dazu ein Basmati Reis Frittierte Glasnudeln Intern 8.50 / Extern 12.50		Rindssaftplätzli Rotweinsauce Kartoffelstock Bohnen Intern 8.50 / Extern 12.50		
MITTWOCH	Gemüse – Rösti mit Zucchetti, Rüebli, Kohlrabi Überbacken mit Käse dazu ein Spiegelei Intern 8.50 / Extern 12.50		Penne Carbonara mit Schinken, Rahm, Peterli Reibkäse Intern 8.50 / Extern 12.50		Ab dem 25.10.2021 bieten wir wieder unser warmes Buffet und Suppe an. 
DONNERSTAG	Folien Kartoffel gefüllt mit mediterranem Gemüse überbacken mit Cheddar dazu karamellisierten Zwiebeln Intern 8.50 / Extern 12.50		½ gegrilltes Poulet an Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse mit scharfem Dip Intern 8.50 / Extern 12.50		
FREITAG	Vegetarische "Gyros" Im Pita Brot mit Salt und Tomaten Dazu Tsatsiki Sauce Pommes Frites Intern 8.50 / Extern 12.50		Kabeljau Nuggets Remoulade Salzkartoffeln Französische Erbsli Intern 8.50 / Extern 12.50		

-  Vegetarisch
-  Rind (CH)
-  Fisch und Krustentiere (WWF)
-  Vegan
-  Schwein (CH)
-  Schaf (CH)
-  Geflügel
-  Bio (Teilkomponenten)
-  Kalb (CH)
-  Wild (CH/A)
-  Allgemeine Info