

Mittagsmenü

Suppe und Salat vom Buffet inbegriffen

19. – 23. Februar 2018

Montag, 19. Februar

Currycrèmesuppe

Allergen: A, G, L

Menü I 19.50

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Papardelle dazu Rüeblli und Broccoli

Allergen: A, G, L

Menü II 16.80

Papardelle an einer Käsesauce mit Rüeblli und Broccoli

Allergen: A, C, G, L

Dienstag, 20. Februar

Tomatencrèmesuppe

Allergen: A, G, L

Menü I 19.50

Pouletschnitzel in einer Sesamkruste mit Röstikroketten und Mischgemüse

Allergen: A, G, L

Menü II 16.80

Vegetarische Äplermakkaroni mit Apfelmus

Allergen: A, G, L

Toast-Festival 15.80

Feiner Toast in diversen Kreationen

Allergen: A, G, L

Toast-Festival 19.80

Feiner Toast in diversen Kreationen mit Salat vom Buffet

Allergen: A, G, L

Take Away

Menü I 10.80

Menü II 9.80

Mittwoch, 21. Februar

Brotsuppe

Allergen: A, G, L

Menü I 19.50

Ofen-Fleischkäse mit Kartoffelgratin dazu Grilltomate und Blattspinat

Allergen: A, C, G, L

Menü II 16.80

Kartoffelgratin mit Spiegelei dazu Grilltomate und Blattspinat

Allergen: A, C, G, L

Donnerstag, 22. Februar

Peperonicrèmesuppe

Allergen: A, G, L

Menü I 19.50

Schweins-Picata mit Tomatenspaghetti dazu Blumenkohl und Bohnen

Allergen: A, L

Menü II 16.80

Tofu-Picata mit Tomatenspaghetti dazu Blumenkohl und Bohnen

Allergen: A, L

Freitag, 23. Februar

Gemüsecrèmesuppe

Allergen: A, G, L

Menü I 19.50

Kalbs-Pojarski an einer grünen Pfeffersauce mit Salzkartoffeln und Rahmlauch

Allergen: A, G, L

Menü II 19.50

Lachschnitte an einer grünen Pfeffersauce mit Salzkartoffel und Rahmlauch

Allergen: A, D, G, L

Menü III 16.80

Wähen mit Salat vom Buffet

Allergen: A, C, G