



prêt à manger
take away

Menüplan Woche 39

21. September bis 25. September 2020

00423 232 21 31

Unsere Wochenhits

- Hit 1 Orecchiette-Pasta** mit Salami (CH) und Erbsen an Parmesansauce A,G,C,L 14.40
- Hit 2 Poulet (CH)-Saltimbocca** „mit Parmaschinken (CH) und Salbei“ an Rotweinsauce 16.40
dazu Fächerkartoffeln und Rispentomaten A,L
- Hit 3 Randen-Humus-Bowl:** mit Tofu, Avocado, Gurken, Cherrytomaten, Auberginen 13.80
und roten Bohnen L,N,F
- Hit 4 Maki Sushi Kunstmuseum** (6 Makirollen, 2 Futomaki, 3 Inside out, 1 Tamago Nigiri) D,A,H,B,R,C 24.00
- Birchermüsli mit Rahm** A, G, E 7.50

	Teller 1 14.40 Vorspeise 3.40	Teller 2 13.40 Vorspeise 3.40
Montag	Rettichsalat mit Crème fraîche und Senfkörner L,G,M ***** Rahmschnitzel vom Bio-Schwein (CH) A,C,G,L,O dazu Bandnudeln und Karotten „zurück in die Kindheit ☺“	Rettichsalat mit Crème fraîche und Senfkörner L,G,M ***** Blumenkohl und Kartoffeln A,G „a la Creme“ mit Jungzwiebeln und grünem Pfeffer
	Teller 1 14.40 Vorspeise 3.40	Teller 2 13.40 Vorspeise 3.40
Dienstag	Gemüsecremesuppe L,G ***** Poulet- geschnetztes (CH) A,G,L,C,M mit Senfrahmsauce, Bio- Basmatireis und Wirz	Gemüsecremesuppe L,G ***** Äpler Magronen Pasta C,A,G,L mit Bio-Alpkäse, neuen Kartoffeln und Frühlingszwiebeln, dazu Apfelmus
	Teller 1 14.40 Vorspeise 3.40	Teller 2 13.40 Vorspeise 3.40
Mittwoch	Salat Anne E,L ***** Rippli (CH) A,G,L auf Sauerkraut dazu Serviettenknödel, Röstzwiebeln und Jus	= Grünkohlsalat mit Apfel, Cranberrys und Mandelsplitter an Honigdressing E,L ***** Ratatouille L,A,G auf cremiger Polenta und Feta
	Teller 1 14.40 Vorspeise 3.40	Teller 2 13.40 Vorspeise 3.40
Donnerstag	Grüner Salat mit französischem Dressing A,G,M,C,L ***** Bauern Cordon-bleu (vom Bio-Schwein CH) A,G,C gefüllt mit Speck (CH), Zwiebeln und Alpkäse dazu mit Babykartoffeln	Grüner Salat mit französischem Dressing A,G,M,C,L ***** Kürbis- Rollgerstenrisotto L,G,O,A mit Orangen und Dill
	Teller 1 14.40 Vorspeise 3.40	Teller 2 13.40 Vorspeise 3.40
Freitag	Lauch- Kartoffelcremesuppe mit Sauerrahm G,L ***** Nizza Bowl C,L,M,D „gebratene Tunfischwürfel, grüne Bohnen, Cherrytomaten, Kartoffel-Scheiben, Jungzwiebeln und Babyleafsalat“	Lauch- Kartoffelcremesuppe mit Sauerrahm G,L ***** Salat Bowl O,G,A,M „Federkohl-Quinoa-Avocado-Salat mit Feta, getrocknete Cranberrys und Granatapfelkernen“



lactosefrei



vegetarisch



vegan



glutenfrei



kalorienarm



fettarm

A Gluten
G Milch / milk
P Lupine / lupin

B Krebstiere/crustacean
H Schalentiere / shellfish
R Weichtiere / mollusc

C Eier / eggs
L Sellerie / celery

D Fisch / fish
M Senf / mustard

E Erdnüsse / peanuts
N Sesam / sesame

F Sojabohnen / soy beans
O Schwefeldioxid / sulfides