



prêt à manger
take away

Menüplan Woche 04

24. bis 28. Januar 2022



00423 232 21 31

Unsere Wochenhits

- Hit 1 Penne arrabiata** mit scharfer Tomatensauce, Basilikum und Parmesan A,G,C,L,O 15.20
- Hit 2 Bio Schweinsschnitzel (CH)** vom Grill mit Kräuterbutter und Saisongemüse L,G,M 17.20
- Hit 3 Orientalische Bowl:** Salat Palästina (Tomate, Gurke und Petersilie), Couscous arabisch gewürzt, Geflügel (CH) mariniert mit Honig, griechischer Joghurt, Falafel, Humus, Granatapfel, Oliven, Feigen und Pita-Brot A,C,G,L,M 14.20
- Hit 4 Sushi Vegan** (6 Maki, 1 Inari (Tofutasche), 2 Inside out Spicy Tofu und 1 Futomaki) 15.80
A,N,F
- Birchermüsli mit Rahm** A, G, E 9.50

	Teller 1 15.20 Vorspeise 3.50	Teller 2 13.60 Vorspeise 3.50
Montag	Eisbergsalat an Kresse Dressing L,M,C ***** Gebratene Pouletbrust (CH) an Madrascurrysauce dazu Reis mit Zimt, Nelken und gebratenen Zucchini-scheiben L	Eisbergsalat an Kresse Dressing L,M,C ***** Kürbis-Couscous garniert mit Datteln Ras-el-Hanuot und Feta dazu mariniertes Babyspinat an Traubensaft Vinaigrette A,G,L,M,N
Dienstag	Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln C,A,L ***** Käsekrainer – Hot Dog A,G,L,M,O mit Krautsalat, roten Zwiebeln, Gurken und unserer Spezialsauce dazu Wedges	Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln C,A,L ***** Smoky Sweet Potatoes „Oklahoma Style“ L auf Mais-Bohnenpfanne
Mittwoch	Solothurner Apfelmost – Suppe mit Gemüsebrunoise ***** Spaghetti al Limone A,G,C,L,O an Zitronensauce mit Thymian, Bresaola (IT) und Rucola dazu Parmesan	Solothurner Apfelmost – Suppe mit Gemüsebrunoise ***** Gebratener Halloumi-Käse G,L auf mediterranem Gemüse und pikanter Tomatensauce
Donnerstag	Kichererbsen – Currysalat mit Veganer Mayonnaise und Granatapfel N,L,M ***** Ofenfrischer Fleischkäse A,G,L,M (Schwein, CH) auf Kartoffelsalat mit Radieschen und Senf	Kichererbsen – Currysalat mit Veganer Mayonnaise und Granatapfel N,L,M ***** Sweet – Chili – Tofu F,A,N mit Broccoli auf rotem Reis
Freitag	Selleriecremesuppe G,L ***** Pasta mit gebratenen Bio-Lachswürfeln (IRL) C,L,A,D an Wasabierahmsauce, Koriander und Avocado	Selleriecremesuppe G,L ***** Hirsotto G,L,O mit gebratenem Ziegenkäse, Granatapfel und Lattich



lactosefrei



vegetarisch



vegan



glutenfrei



kalorienarm



fettarm

A Gluten

B Krebstiere/crustacean

C Eier / eggs

D Fisch / fish

E Erdnüsse / peanuts

F Sojabohnen / soy beans

G Milch / milk

H Schalentiere / shellfish

L Sellerie / celery

M Senf / mustard

N Sesam / sesame

O Schwefeldioxid / sulfides

P Lupine / lupin

R Weichtiere / mollusc