







- Hit 1 Bio-Tofu-Stroganoff** mit Couscousperlen und Erbsen  15.20  
**Hit 2 Bio-Schweinschnitzel in Käse-Eikruste**, Pasta an Tomatensauce und Erbsen G,C,A 17.20  
**Hit 3 Bulgur-Taboulé mit Hummus:** Bulgur, grüner Spargel, Stangensellerie, Petersilie, Minze,  
 Burrata an Essig und Öl mit Hummus und Pita**bro**t  L,G,A 14.20  
**Hit 4 Sushi klein:** 2 Nigiri Lachs und Thunfisch, 2 Inside Out, 6 Maki Gemüse, 1 Futomaki Krebs  15.80  
 D,H  
**Birchermüsli mit Rahm**  A, G, E 9.50

	<b>Teller 1</b> 15.20 <b>Vorspeise</b> 3.50	<b>Teller 2</b> 13.60 <b>Vorspeise</b> 3.50
<b>Montag</b>	Nachos an roter Sauce A ***** <b>Chili con carne (CH)</b> L Pikantes Rindfleisch mit Bohnen und Mais auf Trockenreis	Nachos an roter Sauce A ***** <b>Pasta mit Gemüse-Bolognese</b>  A,G,C,L Soja-Gehacktes mit Gemüse an kräftiger Sauce mit grünem Spargel garniert
<b>Dienstag</b>	Tomatensalat ***** <b>Mageres Bio-Schweinsrückensteak (CH)</b> M an Senfsauce mit Bratkartoffeln und grünem Gemüse	Tomatensalat ***** <b>Bio Tofu-Pilzgeschnetzeltes</b>  L,G mit Bratkartoffeln und grünem Gemüse
<b>Mittwoch</b>	Pink Couscoussalat mit Gartenerbsen ***** <b>Lasagne Adler</b> A,G,C,L,M,O „Rindsbolognese vom Weiderind (CH), Bechamel und Käse, Teigblätter“	Pink Couscoussalat mit Gartenerbsen ***** <b>Lasagne Vanini</b>  A,G,L,M,C „Gemüsebolognese, Bechamel, Spinat, Käse und Teigblätter“
<b>Donnerstag</b>	Blattsalate mit italienischem Dressing ***** <b>Chicken Curry (CH)</b> auf Bio-Basmatireis mit Früchten	Blattsalate mit italienischem Dressing ***** <b>Sommerliche Äplermagronen</b>  A,G,L „Blumenkohl, Bundzwiebel, Bergkäse, Kürbiskerne, Kartoffeln und Käserahmsauce“
<b>Freitag</b>	Geflügelcremesuppe L ***** <b>St. Petersfischfilet (NS) gebraten</b>  D auf Glasnudeln an Weissweinsauce, grüner Pfeffer und Lauch	Geflügelcremesuppe L ***** <b>Griechischer Salat</b>  G „Blattsalat, Tomaten, Gurken, Feta aus Kuhmilch, Oliven, Zwiebeln etc.“



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