

Menüplan

Menü 1

Montag
8. Juni

Coq au vin
Kartoffelgratin
Rüebli

intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Dienstag
9. Juni

Kalbs Meat Balls «Primavera»
Nudeln
Zucchettigemüse

intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Mittwoch
10. Juni

Knusprige Fischstäbli
Salzkartoffeln
Blattspinat

intern 12.50 / extern 14.50
Fisch: Atlantik

Donnerstag
11. Juni

Schweinsgeschnetzeltes
an Senfsauce
Risotto
Ofentomate
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Freitag
12. Juni

Bratwurst
Zwiebelsauce
Gnocchi Valle Aosta
Gemüse
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Vegi

Tortelloni Ricotta und Spinat
Basilikumsauce
Reibkäse

intern 13.50 / extern 14.50

Greek Bowl
Fetakäse, Zwiebeln, Gurken,
Tomaten, und Vegi Gyros
Hausdressing
intern 13.50 / extern 14.50

Spargelragout
im Blätterteigpastetli
Reis

intern 13.50 / extern 14.50

Hawaiian Bowl
Reis, Avocado, Mango, Ananas,
und Algensalat
Sesamdressing
intern 13.50 / extern 14.50

Wähenbuffet

Intern 6.50 / Extern 7.50

Klassiker «Asia-Woche»

Fischknusperli «Sweet&Sour»
Jasminreis
Asiagemüse

14.80
Fisch: Vietnam

Knusprige Entenbrust «China»
mit einer Orangen-Sojasauce
Gebratener Reis mit Pak Choi

14.80
Geflügel: Frankreich

Rumpsteak
mit einer Zwiebel-Sesamsauce
asiatisch marinierte Bratkartoffeln mit Sprossen
14.80
Fleisch: Schweiz

Turkey Banh Mi
Baguette mit Truthahn, Rettich, Rüebli, Gurken,
und einer Koriander-Honig Mayo
Country Wedges
14.80
Truthahn: Ungarn

Pouletstreifen in Hoisin-Sauce
mit Shitake und Cashewkerne
Kantonesischer Reis

14.80
Fleisch: Schweiz

Salatbuffet

Wechselnde Auswahl an Blatt-,
Rohkost- sowie angemachten Salaten
Dressings, Öl und Essig

2.80 / 100g

Marktbuffet

Wechselnde Auswahl an Fleisch-
und Fischgerichten sowie Beilagen
und Gemüse nach Wahl

2.80 / 100g

Für Fragen zu den einzelnen Gerichten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal vor Ort.
Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 11.15 – 13.15 Uhr

CATERING SERVICES
MIGROS