

Menüplan

Menü 1

Montag
12. Oktober

Schweinsrahmschnitzel
Champignonsauce
Nudeln
Rosenkohl
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Dienstag
13. Oktober

Poulet Cordon bleu
Kroketten
Erbsen-Rübligemüse
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Mittwoch
14. Oktober

Gebratenes Lachssteak
Dillrahmsauce
Salzkartoffeln
Blattspinat
intern 12.50 / extern 14.50
Fisch: Atlantik

Donnerstag
15. Oktober

Pouletspiessli
Paprikasauce
Risotto
Sugar Snaps
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Freitag
16. Oktober

Tortelloni Tricolori
mit Fleischfüllung
Tomaten-Basilikumsauce
Reibkäse
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Vegi

Blumenkohl-Käsemedaillon
Tomatensauce
Gemüsereis
intern 13.50 / extern 14.50

Hawaiian Beach Bowl
Reis, Randen, Gurke und Sesam
Algen Salat und Erdnüsse,
dazu eine Scheibe gebratene Ananas
intern 13.50 / extern 14.50

Vegetarische Aelpler Makkaronen
Apfelmus
intern 13.50 / extern 14.50

Pilz-Gemüseplätzli
Schnittlauch Dip
Gratinierte Schupfnudeln
intern 13.50 / extern 14.50

Wähenbuffet
Intern 6.50 / Extern 7.50

Klassiker(Oktoberfest)

½ Wiesn-Hähnchen
Pommes frites
Mischgemüse
14.80
Fleisch: Schweiz

Weisswurst
Süsser Senf
Kartoffelsalat
Brezel
14.80
Fleisch: Schweiz

Kalbs-Frikadelle
Rahmsauce
Schupfnudeln mit Sauerkraut
Rosenkohl
14.80
Fleisch: Schweiz

Leberkäse(Fleischkäse)-Burger
mit einer Röstzwiebel-Senf-Mayonnaise
Krautsalat, Kopfsalat und Gurke
Pommes frites
14.80
Fleisch: Schweiz

Schweinsschultersteak
Biersauce mit Röstzwiebeln
Käsespätzli
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