Menüplan

	Traditional	Vegi	Global
Montag 2. November	**Pouletragout Oriental** Nudeln Blumenkohl Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz	**Kichererbsen Dhal** Basmatireis Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80	**Straussenschnitzel** Parmesan-Pfeffersauce Safran Hörnli mit Schnittlauch Menusalat Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch: Südafrika
Dienstag 3. November	**Rindsvoressen** Mit Thymiansauce Kartoffelgratin Bohnen Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz	**Omelette** Salzkartoffeln Rahmspinat Intern 08.60 / Extern 14.80	**Chili con Carne** Wildreis Feta-Joghurt Dip Menusalat Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch : Schweiz
Mittwoch 4. November	**Spaghetti Bolognese** Mit Rindsgehacktem Reibkäse Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz	**Jalapenos** Creme fraiche Trockenreis “Mexiko” Intern 08.60 / Extern 14.80	**Appenzeller Cordon bleu** Pommes frites Ratatouille Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch: Schweiz
Donnerstag 5. November	**Hackbraten** Bratensauce Kartoffelstock Broccoli Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz	**Tofu Kräuterpicatta** Tomatensauce Nudeln Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80	**Trutenschnitzel** Gorgonzola-Pilzsauce Gocchi-Spinatpfanne Menusalat Intern 11.00 / Extern 17.80 Truthahn: Ungarn
Freitag 6. November	**Kabeljau Nuggets** Tartarsauce Reis Gratinierter Fenchel Intern 08.60 / Extern 14.80 Fisch: Atlantik	**Ravioli “Raclette”** Mit Raclettekäse gefüllt mit Pesto verde Reibkäse Menusalat Intern 08.60. / Extern 14.80	**Pouletstreifen** Camembert-Preiselbeersauce Rösti Menusalat Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch: Schweiz

Themenbuffet

Montag: Rustico
Dienstag: Rustico
Mittwoch: Rustico
Donnerstag: Rustico
Freitag: Rustico

Intern 2.50 / 100g
Extern 3.40 / 100g

Für Fragen zu den einzelnen Gerichten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal vor Ort.
Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 07.00 – 13.30 Uhr

CATERING SERVICES
MIGROS