

Menüplan

Menü 1

Montag
8. Dezember

Currywurst
mit einer Currysauce
Pommes frites
Erbsen-Rübligemüse
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Dienstag
9. Dezember

Trutenspiess
Sataysauce
Basmatireis
Asiagemüse
intern 12.50 / extern 14.50
Truthahn: Ungarn

Mittwoch
10. Dezember

Gebratener Seelachs
Dillrahmsauce
Salzkartoffeln
Blattspinat
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Donnerstag
11. Dezember

Schwedenbraten vom Schwein
Rahmsauce
Risotto
Peperonigemüse
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Freitag
12. Dezember

Fleischvogel
Zwiebelsauce
Kartoffelstock
Rüebli
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Vegi

Vegiplätzli
Schnittlauchsauce
Gemüse-Ebly
intern 13.50 / extern 14.50

Penne «Italiana»
mit getrockneten Tomaten,
Oliven und Basilikum
intern 13.50 / extern 14.50

Vegi Nuggets
Teigwaren
mit Tomatensauce
intern 13.50 / extern 14.50

Vegigeschnetzeltes
«Zürcher Art»
Semmelknödel
intern 13.50 / extern 14.50

Wähenbuffet

Intern 6.50 / Extern 7.50

Klassiker

Pouletbrust
mit einer Orangen-Balsamicosauce
Risotto
Blumenkohl
14.80
Fleisch: Schweiz

Schweinssteak «Walliser Art»
mit Tomate und Raclettekäse überbacken
Rotweinjus
Kartoffelgratin
Ofentomate
14.80
Fleisch: Schweiz

Rindsvoressen «Stroganoff»
Spätzli
Broccoli
14.80
Fleisch: Schweiz

Chili Cheese Bagel-Beefburger
mit weihnachtlichem Dip, Salat und Käse
Tannzapfenkroketten
14.80
Fleisch: Schweiz

Lammgeschnetzeltes «Provencale»
Granatapfel-Safrancouscous
Rosenkohl
14.80
Fleisch: Neuseeland

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