Menüplan

	Menü 1	Vegi	Klassiker(Cheese Week)
Montag 23. November	**Pouletragout «Stroganoff»** Nudeln Broccoli intern 12.50 / extern 14.50 Fleisch: Schweiz	**Käsetasche** Auf buntem Ofengemüse intern 13.50 / extern 14.50	**Schweinsschnitzel** mit einer Parmesan-Pfeffersauce Chäshörnli mit Röstzwiebeln 14.80 Fleisch: Schweiz
Dienstag 24. November	**Gebratenes Forellenfilet** **Dillrahmsauce** Trockenreis Überbackener Fenchel intern 12.50 / extern 14.50 Fisch: Italien	**Vegi Aelpler Makkaronen** Apfelmus intern 13.50 / extern 14.50	**Pouletstreifen** mit einer Camembert-Preiselbeersauce Rösti Ofentomate 14.80 Fleisch: Schweiz
Mittwoch 25. November	**Saucisson vaudoise** **Senf** Kartoffel-Lauch-Rahmgemüse intern 12.50 / extern 14.50 Fleisch: Schweiz	**Omelette** Salzkartoffeln Rahmspinat intern 13.50 / extern 14.50	**Hirsch Cordon bleu** Käsespätzli Rosenkohl 14.80 Fleisch: Oesterreich
Donnerstag 26. November	**Poulet Piccata** Tomatensauce Spaghetti Reibkäse intern 12.50 / extern 14.50 Fleisch: Schweiz	**Vegetarischer Herbstteller** Spätzli, Marroni, Rotkraut und Pilzragout intern 13.50 / extern 14.50	**Raclette-Vitello «Grittibänz»** mit Kalbfleisch, Cole Slaw, Raclettekäse und einer Preiselbeermayo Pommes frites 14.80 Fleisch: Schweiz
Freitag 27. November	**Beef Chimichanga** mit Guacamole Mexikanischer Reis und Bohnen intern 12.50 / extern 14.50 Fleisch: Schweiz	**Wähenbuffet** Intern 6.50 / Extern 7.50	**Trutenschnitzel** Mit Gorgonzola-Pilzsauce Gnocchigratin Gemüse 14.80 Truthahn: Ungarn

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