

Menüplan

Local

Montag 20. Juli	Kalbshaxe an Tomaten Gemüsesauce Bramata Polenta Zucchetti mit getrockneten Tomaten intern 13.00 / extern 15.50 Fleisch: Schweiz
Dienstag 21. Juli	Vindaloo Chicken Curry Basmatireis Ofengemüse Sprossen und Koriander intern 13.00 / extern 15.50 Geflügel: Schweiz
Mittwoch 22. Juli	Feijoada Saucisson, Speck und Rippli Federkohl, schwarze Bohnen Orangen Reis intern 13.00 / extern 15.50 Fleisch: Schweiz
Donnerstag 23. Juli	Maniokquito de Carne Rindfleisch, Maniok Chili und Zwiebeln Basmatireis intern 13.00 / extern 15.50 Fleisch: Schweiz
Freitag 24. Juli	Knusperfisch Aioli Knoblauchmayonnaise Petersilienkartoffel Rahmspinat intern 13.00 / extern 15.50 Fisch: Spanien/ Wildfang

Climate Veggie

Kartoffelgulasch mit Peperoni, Zwiebeln und geräuchertem Paprika Ebly Brunnenkresse Intern 13.00 / extern 15.50	Röstitaschen gefüllt mit Frischkäse Auf einem sommerlichen Gemüsesalat Joghurt dip Brunnenkresse Intern 13.00 / extern 15.50	Vegetable Byriani Reis, Zwiebeln, Gemüse und Paneer im Blätterteig Koriander und Sprossen Intern 13.00 / extern 15.50	Chili sin Carne Brewbee Hack Bohnen, Mais und Chili Tortilla Chips Intern 13.00 / extern 15.50	Wähenbuffet ohne Suppe oder Salat Intern 4.50 / extern 4.50
---	---	--	---	--

Healthy Bowl

Caprese Bowl Ananas Tomaten und Basilikum Mozzarella und Pinienkerne Poulet oder Lachs oder Vegi intern 16.00 / extern 17.50 Geflügel: Schweiz Fisch: Norwegen/Zucht	Caprese Bowl Marmande Tomaten und Basilikum Gurken & Linsen Lachs oder Roastbeef oder Vegi intern 16.00 / extern 17.50 Fleisch: Schweiz Fisch: Norwegen/Zucht	Caprese Bowl Lattich und Cherrytomaten Burrata und Basilikum Poulet oder Lachs oder Falafel intern 16.00 / extern 17.50 Geflügel: Schweiz	Caprese Bowl Tomaten und Basilikum Mozzarella und Pesto Poulet oder Calamares oder Vegi intern 16.00 / extern 17.50 Geflügel: Schweiz Fisch: Vietnam/Zucht	Caprese Bowl Cuore di Bue Tomaten und Basilikum Fetakäse und Croûtons Poulet oder Lachs oder Vegi intern 16.00 / extern 17.50 Geflügel: Schweiz Fisch: Norwegen/Zucht
--	---	---	--	---

Healthy Bowl

1 Topping nach Wahl (inbegriffen)
Jedes zusätzliche Topping + 3.00

Green Market

Wechselnde Auswahl an Blatt-, Rohkost-
sowie angemachten Salaten

2.90 / 100g intern
3.60 / 100g extern

Hot Market

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

2.90 / 100g intern
3.60 / 100g extern

Alle Menüs inkl. einer Suppe oder Salat

Für Fragen zu den einzelnen Gerichten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal vor Ort.
Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 11.00 – 13.30 Uhr

CATERING SERVICES
MIGROS