

Menüplan

Menü 1

Montag
24. August

Brätchügeli mit Champignonsauce
Im Pastetli
Risi Bisi

intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Dienstag
25. August

Saiblingfilet
Dillsauce
Zitronenrisotto
Blattspinat
intern 12.50 / extern 14.50
Fisch: Island

Mittwoch
26. August

Spaghetti Bolognese
mit gehacktem Rindfleisch
Reibkäse

intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Donnerstag
27. August

Schweinspaillard
Basilikum Bernaise
Nudeln
Peperonata
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Freitag
28. August

Schweins Kosakenspiess
Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Mischgemüse
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Vegi

Caprese Bowl
Mit Tomaten, Mozzarella, Rucola
und Chili Cheese Nuggets
Balsamico Dressing

intern 13.50 / extern 14.50

Bohnen Cassoulet
Salzkartoffeln

intern 13.50 / extern 14.50

Pilz-Quornragout
im Gemüsereisring

intern 13.50 / extern 14.50

Spinat-Ricotta Tortelloni
mit einer Pesto rosso
Reibkäse

intern 13.50 / extern 14.50

Wähenbuffet

Intern 6.50 / Extern 7.50

Klassiker

Pouletschenkelspiess
Satay Sauce
Asianudeln
mit gebratenem Gemüse

14.80
Fleisch: Schweiz

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites
Erbsli-Rüebli Gemüse

14.80
Fleisch: Schweiz

Poke Bowl
Gurken, Avocado, Mango,
Reis, und einer Tranche gebratenen Lachs

14.80
Fisch: Atlantik

Waikiki Burger
Pouletburger im Spicy Mais Bun mit
Salat, Ananas, Käse und einer Currymayo,
Sweet Potato Wedges
14.80
Fleisch: Schweiz

Kalbsgeschnetzeltes
«Zürcher Art»
Rösti
Bohnen
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