

Menüplan

	Traditional		Vegi		Global
Montag 23. März	Schweins Cordon bleu mit Bärlauchfüllung Kroketten Rüebli a la creme Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz		Gemüse Medaillon Tomatensauce Nudeln Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80		Crevetten mit Chili und Knoblauch Zitronen-Kräuterrisotto Menusalat Intern 11.00 / Extern 17.80 Fisch: Vietnam
Dienstag 24. März	Hackbraten mit Speck und Käse Bratensauce Kartoffelgratin Sugar Snaps Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz		Vegi Gyros mit Lyoner Kartoffeln Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80		Lammspiess Joghurt-Schnittlauchdip Aprikosen-Kräutersalat mit Bulgur Menusalat Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch: Neuseeland
Mittwoch 25. März	Rindsvoressen An einer Thymiansauce Nudeln Ofentomate Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz	Indischbuffet	Gerstenküchlein Tomatenrisotto Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80		Rindssteak mit Kräuterbutter Pommes frites Ratatouille Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch: Schweiz
Donnerstag 26. März	Spaghetti Bolognese Mit gehacktem Rindfleisch Reibkäse Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz		Vegi Frühlingsrolle Sweet Chili Dip Glasnudeln mit Gemüse Intern 08.60 / Extern 14.80		Pouletbrust aus dem Ofen mit Estragon Mandel-Petersilien Reis Menusalat Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch: Schweiz
Freitag 27. März	Schlemmerfilet Bordelaise Salzkartoffeln Rahmspinat Intern 08.60 / Extern 14.80 Fisch: Atlantik		Vegi Pinsa mit Antipastigemüse belegt Menusalat Intern 08.60. / Extern 14.80		Trutenschnitzel Tomaten-Basilikumsauce Nudeln mit Kräuter Pesto Menusalat Intern 11.00 / Extern 17.80 Truthahn: Ungarn

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