

MENUPLAN 18.03. - 24.03.2024

	FEUER_HOME	FEUER_WORLD	FEUER_VEGI
MONTAG	BERNER RÖSTI — mit Speck, Zwiebeln, Raclettekäse und Spiegelei * Herkunft Fleisch: Schweiz	POULET CORDON BLEU — mit Röstikroketten und glasierte Karotten mit Schnittlauch * Herkunft Fleisch: Schweiz	SEITAN KICHERERBSEN PEPERONI GESCHNETZELTES — mit Harissa und Ras el Hanout und Bulgur 
DIENSTAG	CHICKEN KORMA — mit Pouletschenkel Ragout, Cashew Curry Sauce, Basmati Reis und Zucchini Sabiz * Herkunft Fleisch: Schweiz	PASTA CARBONARA — mit Speck, Schinken, Rahm, Blatt Petersilie und Grana Padano * Herkunft Fleisch: Schweiz	LINSEN-GULASCH — mit Wurzelgemüse mit Creme Fraiche Purpur Weizen 
MITTWOCH	PASTA CON POLPETTINE AL SUGO DI POMODORO — mit Tomatensugo, Meatballs, Cherrytomaten und Grana Padano * Herkunft Fleisch: Schweiz	POULETSCHNITZEL — mit Ofen-Kartoffel, Sauerrahmsauce und Grillgemüse * Herkunft Fleisch: Schweiz	ROTES THAI CURRY — mit Bio Tofu, Karotten, Broccoli, Peperoni und Erdnüsse dazu Basamti mit Linsen und Quinoa 
DONNERSTAG	FLEISCHKÄSE — mit Senfsauce, Lyonerkartoffeln und gedünsteter Weisskabis mit Kümmel und Peterli * Herkunft Fleisch: Schweiz	ZÜRCHER GESCHNETZELTES — mit Reis und Rüebl * Herkunft Fleisch: Schweiz	BLUMENKOHL WINGS — mit koreanischer Woksauce, Fried Rice, Kefen, Sprossen und Pfläzler 
FREITAG	SCHLEMMERFILET BORDELAISE — mit Wildreis, Lauch mit Paprika und Thymian * Herkunft Fisch: Deutschland	PURE BEEFBURGER 200 G — dazu Frischer Brotbun mit Käse gratiniert mit Gurke, Tomate, Eisberg, Cocktail-Sauce und Pommes frites * Herkunft Fleisch: Schweiz	— 
SAMSTAG	PASTETLI MIT BRÄTCHÜGELI — mit Weissweinsauce, Trockenreis und Erbsli mit Rüebl * Herkunft Fleisch: Schweiz	GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST — mit Kräuterjus, gebratene Spätzli und Gemüse * Herkunft Fleisch: Schweiz	GEBRATENE ZIEGENKÄSE MÉDAILLONS — mit Marktgemüse verfeinert mit Oliven-öl und Reibkäse 
SONNTAG	PENNE ARABIATA MIT RINDSGESCHNETZELTEM — * Herkunft Fleisch: Schweiz	AUGUSTINERSCHÜBLIG — mit Senf, Salzkartoffeln und Lauchgemüse * Herkunft Fleisch: Schweiz	WALDFEE-RÖSTI — Goldbrauner Rösti mit Waldpilzkräutersauce 

MENUPLAN 18.03. - 24.03.2024

	FEUER_SUPPE	FEUER_WÄHE	FEUER_SALAT
MONTAG	TAGESSUPPE —	—	ANDIAMO SALMON SALAD — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone
DIENSTAG	TAGESSUPPE —	—	ANDIAMO SALMON SALAD — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone
MITTWOCH	TAGESSUPPE —	—	ANDIAMO SALMON SALAD — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone
DONNERSTAG	TAGESSUPPE —	—	ANDIAMO SALMON SALAD — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone
FREITAG	TAGESSUPPE —	HEUTE IST WÄHENTAG! — 2 Wähen nach Wahl & Salat vom Buffet: Spinatwähe, Käsewähe, Zwiebel-Speckwähe, Früchtewähe * Herkunft Fleisch: Schweiz	ANDIAMO SALMON SALAD — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone
SAMSTAG	TAGESSUPPE —	—	ANDIAMO SALMON SALAD — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone
SONNTAG	TAGESSUPPE —	—	ANDIAMO SALMON SALAD — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone

ÖFFNUNGSZEITEN: