

MENUPLAN 01.04. - 07.04.2024

	FEUER_ABEND	FEUER_VEG12	FEUER_SALAT2
MONTAG	TORTELLINI RINDFLEISCH — mit Tomaten-Gemüse Coulis und jungem Spinat * Herkunft Fleisch: Schweiz	GEMÜSE COUS COUS — mit Dörrfrüchten, Kräutern und Minzjoghurt (V)	FEUER_SALAT — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone
DIENSTAG	CHICKEN NUGGETS — mit Cocktailsauce, Country Cuts und Karotten mit Petersilie * Herkunft Fleisch: Schweiz	PINSA VEGETARIANA — mit Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini und Menüsalat (V)	FEUER_SALAT — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone
MITTWOCH	POULET PANANG CURRY — mit Poulet, Erdnüsse, Curry, Basmatireis, Broccoli und Sesam * Herkunft Fleisch: Schweiz	PASTA — mit Soja-Bolognese und Reibkäse (V)	FEUER_SALAT — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone
DONNERSTAG	SPAGHETTI CARBONARA — mit Speck und Schweizer Reibkäse *Herkunft Fleisch: Schweiz	FALAFEL BOWL — mit Kabis, Lattich, Gurke, Tomate, Nüsse und Plantbased Falafel (V)	ANDIAMO SALMON SALAD — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone
FREITAG	GEBACKENE RINDSHACK- FLEISCHKUGELN — mit pikanter Tomatensauce, Langkornreis und Gemüse * Herkunft Fleisch: Schweiz	PENNE MIT CINQUE PI SAUCE — mit Spinat, Ricotta, Bechamelsauce und Parmesan * Tagessalat vom Buffet (V)	ANDIAMO SALMON SALAD — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone
SAMSTAG	GEBRATENE KARTOFFEL- GNOCCHI — mit Tomatenrahmsauce und Speckwürfeli, Rucola und Parmesan * Herkunft Fleisch: Schweiz	PASTAGRATIN — Penne mit Sauce Bechamel, Birnen, Nüssen und Raclettekäse (V)	ANDIAMO SALMON SALAD — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone
SONNTAG	GEBRATENES SCHWEINSHALS- STEAK — mit Kräuterbutter, gebratenen Kartoffeln und Pfannengemüse * Herkunft Fleisch: Schweiz	RICOTTA SPINAT LASAGNE — mit Reibkäse gratiniert (V)	ANDIAMO SALMON SALAD — Rauchlachs mit Eisberg, Rucola, Edamame Bohnen, Nüssen und Zitrone

ÖFFNUNGSZEITEN: