

# MENUPLAN 08.04. - 14.04.2024

	FEUER_HOME	FEUER_WORLD	FEUER_VEGI
MONTAG	<p><b>LUZERNER PASTETLI</b> — mit Brätchügeli, Kalbschulter Ragout, Langkornreis und Erbsen &amp; Rüebl * Herkunft Fleisch: Schweiz</p>	<p><b>SCHWEINS-CORDON BLEU</b> — mit Greyerzer gefüllt, dazu Brätler-Kartoffeln und Gemüse * Herkunft Fleisch: Schweiz</p>	<p><b>OKONOMIYAKI</b> — mit Räuchertofu, Mais, Karotten, Kabis und Japanische BBQ Sauce</p> <p></p>
DIENSTAG	<p><b>FARFALLE SALSICCIA</b> — mit Salsiccia-Tomatensauce und Reibkäse * Herkunft Fleisch: Schweiz</p>	<p><b>BRASATO AL MERLOT</b> — mit Bramata Polenta und Peperonata * Herkunft Fleisch: Schweiz</p>	<p><b>CURRY TOFU BOWL</b> — mit Bulgur, Tofu, Tandoori Blumenkohl, Süsskartoffeln, gepickelter Randen und Curry Dressing</p> <p></p>
MITTWOCH	<p><b>YELLOW CHICKEN CURRY</b> — Pouletgeschnetzeltes an gelber Thai Currysauce, Basmatireis und Chinakohl mit Sesam * Herkunft Fleisch: Schweiz</p>	<p><b>PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL</b> — mit Pommes frites und Safran-Fenchelgemüse * Herkunft Fleisch: Schweiz</p>	<p><b>FRITTATA VERDE</b> — mit Kartoffeln, grünem Spargel, Ei, Ricotta und Rucola</p> <p></p>
DONNERSTAG	<p><b>FRIKADELLEN</b> — mit Pfeffersauce, Spätzli und Ofen Tomaten mit Frühlingzwiebeln * Herkunft Fleisch: Schweiz</p>	<p><b>GEBRATENES SCHWEINSHALSTEAK</b> — mit Kräuterbutter, gebratenen Kartoffeln und Pfannengemüse * Herkunft Fleisch: Schweiz</p>	<p><b>PLANTBASED MEXICO BOWL</b> — mit Reis, Protaneo BBQ Hack, Kidney Bohnen, Guacamole und Tomaten-Maissalat</p> <p></p>
FREITAG	<p><b>ASIA CALAMARES STEAK</b> — mit roter Currysauce, orientalischem Gemüse und Glasnudeln * Herkunft Fisch: Wildfang, Südwestpazifik</p>	<p><b>PURE BEEFBURGER</b> — dazu frischer Brotbun mit Käse gratiniert mit Gurke, Tomate, Eisberg, Cocktail-Sauce und Pommes frites * Herkunft Fleisch: Schweiz</p>	<p>—</p>
SAMSTAG	<p><b>SCHWEINS-PFEFFERBRATEN</b> — mit Kräuterjus, gebratenen Schupfnudeln und Marktgemüse * Herkunft Fleisch: Schweiz</p>	<p><b>TEIGWAREN MIT SAUCE BOLOGNESE</b> — dazu Reibkäse * Herkunft Fleisch: Schweiz</p>	<p><b>SÜSSKARTOFFEL-CURRY</b> — mit Kichererbsen und Spinat</p> <p></p>
SONNTAG	<p><b>GEHACKTES MIT HÖRNLI</b> — Apfelmus und geriebenem Parmesan * Herkunft Fleisch: Rind/Schweiz</p>	<p><b>SCHWEINSGESCHNETZELTES</b> — mit Champignons, Weissweinsauce und Butter Rösti * Herkunft Fleisch: Schweiz</p>	<p><b>ARANCINI GEFÜLLT MIT SPINAT</b> — und geräuchertem Provolone dazu würzige Tomatensauce</p> <p></p>

# MENUPLAN 08.04. - 14.04.2024

	FEUER_SUPPE	FEUER_WÄHE	FEUER_SALAT
MONTAG	TAGESSUPPE —	—	PASTA POT — mit Hörnli, Pesto Erbsen, Mais getrockneten Cherrytomaten und jungem Spinat  V
DIENSTAG	TAGESSUPPE —	—	PASTA POT — mit Hörnli, Pesto Erbsen, Mais getrockneten Cherrytomaten und jungem Spinat  V
MITTWOCH	TAGESSUPPE —	—	PASTA POT — mit Hörnli, Pesto Erbsen, Mais getrockneten Cherrytomaten und jungem Spinat  V
DONNERSTAG	TAGESSUPPE —	—	PASTA POT — mit Hörnli, Pesto Erbsen, Mais getrockneten Cherrytomaten und jungem Spinat  V
FREITAG	TAGESSUPPE —	HEUTE IST WÄHENTAG! — 2 Wähen nach Wahl & Salat vom Buffet: Spinatwähe, Käsewähe, Zwiebel-Speckwähe, Früchtewähe	PASTA POT — mit Hörnli, Pesto Erbsen, Mais getrockneten Cherrytomaten und jungem Spinat  V
SAMSTAG	TAGESSUPPE —	—	PASTA POT — mit Hörnli, Pesto Erbsen, Mais getrockneten Cherrytomaten und jungem Spinat  V
SONNTAG	TAGESSUPPE —	—	PASTA POT — mit Hörnli, Pesto Erbsen, Mais getrockneten Cherrytomaten und jungem Spinat  V

ÖFFNUNGSZEITEN: