



Menüplan Woche 08 vom 20.02. bis 24.02.2012
 Menüpreis 14.50, mit Suppe, Mineral natur und Kaffee
 Inkl. Mwst, Nr. 180 691



Menü		Vegimenü
Blätterteigpastetli mit Fleisch- Spinatfüllung Erbsen und Karotten	Montag	Milchreis Zwetschgenkompott oder Tortellini an Tomatensuce Mischsalat
Rippli geräucht, Siedfleisch und Saucisson Salzkartoffeln Sauerkraut und Dörrbohnen	Dienstag	Flammkäse im Sesammantel auf Wirzgratin Gebratener Hafer Wintersalat
Kalbsgeschnetzeltes an Currysauc mit Frucht Trockenreis Randensalat	Mittwoch	Getreiderösti mit Gemüsestreifen und Ei Randensalat
Hacksteak mit Kräuterjus Griesspflute Mischgemüse	Donnerstag	Käseschnitte mit Birne und Apfel Bunter Salat
Pochierter Fisch an Safransauce Lauchrisotto Pastinaken mit Dörrtomaten	Freitag	Spätzlipfanne mit Kürbis Maissalat

Änderungen vorbehalten!

Komponentenwahl:

Nebst den erwähnten Menüs haben Sie die Möglichkeit, zwischen den einzelnen Beilagen und Gemüsen einen Teller nach Ihrem Geschmack zusammenzustellen.

Allergene:

Wir verarbeiten allergieauslösende Lebensmittel wie Sellerie, Peperoni, Milchprodukte usw. in unserer Bio-Knospe Küche. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an die BuffetmitarbeiterInnen.

Dessert:

In der Kühlvitrine finden Sie eine kleine Auswahl an Desserts. Die Süßspeisen sind zu den angeschriebenen Preisen erhältlich.

Deklaration

Wir verwenden wo möglich ausschliesslich Knospe- oder CH/EU – Bio Produkte. Ausnahmen wie Meerfisch werden als Wildfang MSC auf dem Menüplan deklariert und erfüllen die Richtlinien von Bio-Suisse.