

# Wochenmenüplan

vom 18. bis 24. März 2019

	Tagesmenü	Vegetarisch	Hit
Montag 18.03.19	Rindfleischbällchen an Pilzsauce mit Polenta und Kräutertomate	Gemüseburger mit Kräuterrahmsauce Gersotto und Ratatouille	Bärlauchravioli mit Spargelcuts in leichter Rahmsauce mit Rauchlachsstreifen
Dienstag 19.03.19	Lachsforelle Zuger Art Wildreis Lauchgemüse	Kartoffel Lauch Gratin mit Mozzarella und Saisonsalat	Schweinssteak mit Kräuterbutter Peperonata und Kartoffelwedges
Mittwoch 20.03.19	Schweinsrahmschnitzel mit Griessgnocchi und Rosenkohl	Tofu-Piccata auf Tomatensauce mit Spaghetti und Maissalat	Pouletgeschnetzeltes in rassisger Kokossauce mit Spiralnudeln und Pak Choi
Donnerstag 21.03.19	Rindsbraten an Balsamico Sauce mit Kartoffelstock und Karotten	Süss-saures Gemüse mit Kichererbsen und Basmati-Reis Saisonsalat	Hausgemachte Quiche mit Spinat, Feta und Oliven auf einem buntem Salatteller
Freitag 22.03.19	Seelachsfilet Bordeleser Art an Zitronensauce mit Trockenreis Blattspinat	Omelette an Safransauce mit Rosmarinkartoffeln und Zucchini	Paniertes Schweinsschnitzel mit weissen Spargeln Kerbelsauce Süsskartoffelstäbli
Samstag 23.03.19	Pouletbrust an Chilisauce mit Herzoginkartoffeln und Fenchel	Blätterteigpastetli mit Gemüseragout und Reis Saisonsalat mit Ei	Preis: Mitarbeiter Fr. 8.90
Sonntag 24.03.19	Kalbsgeschnetzeltes an Salbeirahmsauce mit Spätzli und Gartengemüse	Gemüse-Moussaka mit Feta und Saisonsalat	Preis: Gäste Fr. 12.90

Fleischdeklaration: Falls nicht anders vermerkt, handelt es sich um Schweizer Fleisch. Fleisch aus AUS/NZ kann Antibiotika enthalten. Informationen zu Allergenen können mündlich bei unseren Mitarbeitern eingeholt werden, wir geben Ihnen gerne Auskunft.