

## Angebot vom 21.11. – 25.11.2022

Woche 47	Menu 1 (mit Fleisch) 14.20 / 12.10	Menu 2 (ohne Fleisch) 13.10 / 11.–
<b>Montag</b> 21.11.2022	Hörnli mit Hackfleisch Kleines Apfelmus Reibkäse Endiviensalat	Hörnli an Tomaten Gemüse Sauce Kleines Apfelmus Reibkäse Endiviensalat
<b>Dienstag</b> 22.11.2022	Schweinsbraten mit Zwetschgen gefüllt Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut Kleines Vermicelles	Spätzli Pfanne mit Waldpilzen und Lauch an Rahmsauce Geschmortes Rotkraut Kleines Vermicelles
<b>Mittwoch</b> 23.11.2022	Brätchügeli an Weissweinsauce Reis Pilaw Blattspinat	Fajita mit Gemüse und Avocado Gurken - Maissalat
<b>Donnerstag</b> 24.11.2022	Cordon bleu vom Schwein Emmentaler Kartoffelgratin Blumenkohl mit Nüssen	Paniertes Gemüse Emmentaler Kartoffelgratin Blumenkohl mit Nüssen
<b>Freitag</b> 25.11.2022	Rindfleischravioli mit 2 Saucen (Tomatensugo/Pesto Genovese) Italienischer Blattsalat	Vegi Tortellini mit 2 Saucen (Tomatensugo/Pesto Genovese) Italienischer Blattsalat

<b>Vorbestellen</b>	<u>Sie können untenstehendes Angebot ab 10:30 Uhr telefonisch auf 031 952 51 43 vorbestellen. So vermeiden Sie längere Wartezeiten.</u>	
<b>Pasta Hit</b>	Spaghetti «5P» (Vegi), dazu bunter Blattsalat	Fleisch 14.20 Vegi 13.10
<b>Snacks &amp; so</b>	Nussgipfel hausgemacht (ca. 125g) Gemischter Salat klein Salatteller Birchermüesli, ca. 350g Parisette-Sandwich mit Füllung nach Wahl (Salami, Greyerzer, Schinken oder Bio Ei)	3.20 6.50 11.60 6.50 6.50
<b>Suprise</b>	<i>Ein Teller frisches Übriges, unser Beitrag zu „no food waste“, mal mit Fleisch, auch mal ohne, oder mit Fisch oder Poulet, immer gut, immer günstig</i>	Fleisch 13.50 Vegi 12.50
<b>Vegan</b>	Quinoa Pfanne mit Gemüse- Bohnenchili	14.20
<b>Poke Bowl</b>	Karma: Bio - Linsensalat, Kurkuma Blumenkohl, Tomaten, Erbsen, Zwiebeln Joghurt mit Cashew, Limette und Koriander	15.50
<b>Aktuell</b>	Tagessuppe mit Brot Herbstsalat mit Ei Herbstsalat mit gebratenen Specktranchen und Ei Herbstsalat mit gebratenen Specktranchen, Ei und Croutons Western-Burger: Hamburger, Speck, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Cocktailsauce Roastbeefsteller mit gemischten Salaten garniert, Tartarsauce Hausgebeizter Rehpfeffer, Spätzli, Rosenkohl, Trauben und Preiselbeeren	6.50 8.70 11.50 13.00 13.80 18.40 24.–
<b>Erfrischend</b>	Hausgemachter Eistee (mit Hagebutten und Minze gebraut, nach Hausrezept) 50cl/100cl TAKE AWAY SCHALEN	4.–/6.50 + 1.10