

Angebot vom 13.3. – 17.3.2023

Woche 11	Menu 1 (mit Fleisch) 14.20 / 12.10	Menu 2 (ohne Fleisch) 13.10 / 11.–
Montag 13.3.2023	Spaghetti Bolognese Parmesan Blattsalat	Spaghetti Verdure an Tomaten - Gemüsesugo Parmesan Blattsalat
Dienstag 14.3.2023	Panierter Schweinshuft Schnitzel Country Cuts Karottenstäbchen Linzer Törtchen	Spargel mit Hollandaise Country Cuts Blattsalat Linzer Törtchen
Mittwoch 15.3.2023	Wiener Rahmgulasch (Kalb) Cremige Polenta Grüne Bohnen	Linsenragout mit Cherrytomaten Cremige Polenta Grüne Bohnen
Donnerstag 16.3.2023	Berner Teller Salzkartoffeln Sauerkraut und Dörrbohnen	Kartoffel Tätschli mit Schnittlauch – Dip Sauerkraut und Dörrbohnen
Freitag 17.3.2023	Riz Casimir mit Poulet Früchtegarnitur Gemischter Salat	Riz Casimir mit Gemüse und Falafel Früchtegarnitur Gemischter Salat

Vorbestellen	<u>Sie können untenstehendes Angebot ab 10:30 Uhr telefonisch auf 031 952 51 43 vorbestellen. So vermeiden Sie längere Wartezeiten.</u>	
Pasta Hit	Linguine «al lime e aglio» mit gebratenen Riesencrevetten, dazu bunter Blattsalat	Fleisch 14.20 Vegi 13.10
Snacks & so	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
Suprise	<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
Vegan	Kartoffelgnocchi mit geschmortem Ofengemüse auf Kokos-Curry Jus	14.50
Bowl	Salmon: marinierte Lachs Würfel (Färöer), Limetten-Sesam Dressing, Ananas, Gurken, Wakame, Datterino`s, Sushireis	16.50
Aktuell	Tagessuppe mit Brot Wintersalat mit Ei Wintersalat mit gebratenen Specktranchen und Ei Wintersalat mit gebratenen Specktranchen, Ei und Croutons Vegi Burger: Gemüseschnitzel, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Tartarsauce im Sesambun Western-Burger: Hamburger, Speck, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Cocktailsauce im Sesambun Roastbeefsteller mit gemischten Salaten garniert, Tartarsauce	6.50 8.70 11.50 13.00 13.20 13.80 18.40
Erfrischend	Hausgemachter Eistee (mit Hagebutten und Minze gebraut, nach Hausrezept) 50cl/100cl TAKE AWAY SCHALEN	4.–/6.50 + 1.10