

Angebot vom 20.3. – 24.3.2023

Woche 12	Menu 1 (mit Fleisch) 14.20 / 12.10	Menu 2 (ohne Fleisch) 13.10 / 11.–
Montag 20.3.2023	Rindfleisch Lasagne Tomatensauce mit Basilikum Blattsalate nach Saison	Gemüse Lasagne Tomatensauce mit Basilikum Blattsalate nach Saison
Dienstag 21.3.2023	Hackbraten an Pfeffersauce Kartoffelgratin Lattichgemüse	Crispy Tofu an Pfeffersauce Kartoffelgratin Lattichgemüse
Mittwoch 22.3.2023	Poulet Saltimbocca Marsalasaucce Griessgnocchi Peperonata	Geschmorte Aubergine «Imam Bayildi» Couscous Peperonata
Donnerstag 23.3.2023	Gebratene Lachstranche (Nor) an Weisswein-Kräutersauce Zitronenrisotto Eisbergsalat mit Gemüsestreifen	Spargel im Blätterteigmantel mit Frischkäse Eisbergsalat mit Gemüsestreifen
Freitag 24.3.2023	Kalbsgeschnetzeltes mit Whisky Rösti Broccoli und Blumenkohl	Pilzragout Rösti Broccoli und Blumenkohl

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	Hausgemachte Maccaroni an Bärlauchpesto und Vegan Hackballs, 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	Tortillas Pockets mit Gemüsechili, Mandel Joghurt und Sweet Potatoes Chips	14.50
Bowl	Beef: Rindfleischstreifen kurz gebraten, Soja Ingwer Dressing, Melone, Edamame, Tomaten Avocado, Cashew, Quinoa	16.50
Aktuell	Tagessuppe mit Brot Frühlingssalat mit Ei Frühlingssalat mit gebratenen Specktranchen und Ei Frühlingssalat 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