

Angebot vom 22.04.2024 – 26.04.2024

Woche 17	Menu 1 (mit Fleisch) 14.20 / 12.10	Menu 2 (ohne Fleisch) 13.10 / 11.–
Montag 22.04.2024	Schweinsrahmschnitzel mit Pfirsich Butternudeln Cole slaw	Gemüse-Burrito mit Frischkäse überbacken Cole slaw
Dienstag 23.04.2024	Bärner Platte (4 Sorten Fleisch/Wurst) Petersilienkartoffel Sauerkraut und Dörrbohnen	Gemüsepuffer auf Lauchgemüse Petersilienkartoffel
Mittwoch 24.04.2024	Rindsgeschnetztes «Stroganoff» Wildreis Mix Lattich Gemüse Apfeljalousie	Gemüse Stroganoff mit Kichererbsen Wildreis Mix Lattich Gemüse Apfeljalousie
Donnerstag 25.04.2024	Pouletbrust im Knuspermantel Preiselbeerrahm Emmentaler Kartoffelgratin Chrüsümüsi Salat	Pfannkuchen mit Spinat gefüllt Spargelragout Chrüsümüsi Salat
Freitag 26.04.2024	Wiener Rahmgulasch (Kalbfleisch) Teigwaren Tomate mit Kräutern	Gemüse-Teigwaren Gratin Tomate mit Kräutern

Vorbestellen Sie können untenstehendes Angebot ab 10:30 Uhr telefonisch auf 031 952 51 43 vorbestellen. So vermeiden Sie längere Wartezeiten.

Pasta Hit	Tagliatelle mit Spargel und Austernpilzen, dazu bunter Blattsalat	Fleisch 14.20 Vegi 13.10
Classico	Pasta mit Bolognese Sauce oder Tomaten Sauce, dazu bunter Blattsalat	14.20 / 13.10
Snacks & so	Nussgipfel hausgemacht (ca. 125g) Gemischter Salat klein Salatteller Birchermüesli, ca. 350g Parisetten-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 14.20 Vegi 13.10
Vegan	Pitabrot gefüllt mit Linsen-Kichererbsenpatty, Zwiebeln, Salat, Hummus und Chutney	14.50
Poke Bowl	Salmon: marinierte Lachswürfel, Limetten-Sesam Dressing, Melone, Gurken, Wakame, Datteltomaten, Sushi Reis	16.50
Aktuell	Tagessuppe mit Brot Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Dressing, mit Falafel 4 Stk. und Hummus Roastbeefsteller mit gemischten Salaten garniert, Tartarsauce	6.50 13.- 18.40
Erfrischend	Hausgemachter Eistee (mit Hagebutten und Minze gebraut, nach Hausrezept) 50cl/100cl TAKE AWAY SCHALEN	4.–/6.50 + 1.10