

Angebot vom 15.07.2024 – 19.07.2024

Woche 29	Menu 1 (mit Fleisch) 14.20 / 12.10	Menu 2 (ohne Fleisch) 13.10 / 11.—
Montag 15.07.2024	Spaghetti Carbonara Italienischer Blattsalat	Spaghetti Napoli Italienischer Blattsalat
Dienstag 16.07.2024	Kalbsbraten Lyoner Kartoffeln Tomaten «provençale»	Gemüseschnitzel mit Curry-Dip Lyoner Kartoffeln Tomaten «provençale»
Mittwoch 17.07.2024	Äplermagronen mit Schinken, Röstzwiebeln und Apfelmus Kleiner Blattsalat	Vegetarische Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus Kleiner Blattsalat
Donnerstag 18.07.2024	Hackbraten an Senf Jus Kartoffelstock Blumenkohl und Broccoli	Gemüse-Linsen Stroganoff Kartoffelstock Blumenkohl und Broccoli
Freitag 19.07.2024	Geschmorter Fleischvogel Gemüserisotto Krautstiel grün-weiss	Zucchetti im Eimantel Tomatencoulis Gemüserisotto Krautstiel grün-weiss
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	Penne all'arrabbiata (Vegi), dazu bunter Blattsalat	Fleisch 14.20 Vegi 13.10
Classico	Pasta mit Bolognese Sauce oder Tomaten Sauce, dazu bunter Blattsalat	Fleisch 14.20 Vegi 13.10
Snacks & so	Nussgipfel hausgemacht (ca. 125g) Gemischter Salat klein Salatteller mit Bio-Ei 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 Bowl	Karma: Bio-Linsensalat, Kurkuma-Blumenkohl, Tomaten, Erbsen, Zwiebel, Mandel Joghurt mit Cashew, Limette, Koriander	14.50
Poke Bowl	Chicken: gebratene Pouletbrustwürfel, Ananas, Apfel, Sweet Corn, Gurke, Wakame, Sushi Reis, Apfel-Ingwer-Dressing	16.50
Aktuell	Tagessuppe mit Brot Pulled Pork Burger im Pitabrötli Bun, Salatgarnitur Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Dressing, mit Falafel 4 Stk. und Hummus Roastbeefsteller mit gemischten Salaten garniert, Tartarsauce	6.50 15.— 13.— 18.40
Erfrischend	Hausgemachter Eistee (mit Hagebutten und Minze gebraut, nach Hausrezept) 50cl/100cl TAKE AWAY SCHALEN	4.—/6.50 + 1.10