

Angebot vom 05.08.2024 – 09.08.2024

Woche 32	Menu 1 (mit Fleisch) 14.20 / 12.10	Menu 2 (ohne Fleisch) 13.10 / 11.—
Montag 5.08.2024	Fleischkäse Petersilienkartoffeln Rahmspinat	Spiegeleier auf Rahmspinat Petersilienkartoffeln
Dienstag 6.08.2024	Hörnli G` Hackets geriebener Sbrinz kleines Apfelmus Blattsalat Beerenquark Creme	Hörnli an Gemüsesauce geriebener Sbrinz kleines Apfelmus Blattsalat Beerenquark Creme
Mittwoch 7.08.2024	Pouletroulade auf Currysauce Trockenreis Gurkensalat	Frühlingsrollen süssauer Sauce Trockenreis Gurkensalat
Donnerstag 8.08.2024	Kalbsbraten mit Dörrtomaten Kartoffelgratin glasierte Karotten	Serviettenknödel auf Aprikosensauce Kartoffelgratin glasierte Karotten
Freitag 9.08.2024	Schweins Rahmschnitzel Rahmpfirsich Nudeln Cole Slaw Salat	Pilztoast Rahmpfirsich Cole Slaw Salat

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

Pasta Hit	Spaghetti Carbonara, 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 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 14.20 Vegi 13.10
Vegan Bowl	Crispy Tofu: gebratener Tofu, Mango, Gurke, Wakame, rote Zwiebeln Sushi Reis, Apfel-Ingwer Dressing	14.50
Poke Bowl	Chicken: gebratene Pouletbrustwürfel, Ananas, Apfel, Süssmais, Gurke, Wakame Sushi Reis, Apfel-Ingwer Dressing	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