

Angebot vom 02.12.2024 – 06.12.2024

Woche 49	Menu 1 (mit Fleisch) 14.20 / 12.10	Menu 2 (ohne Fleisch) 13.10 / 11.—
Montag 2.12.2024	Schweinsbraten «Dentenbergl» (mit Dörrpflaumen gefüllt) Bäckerinnenkartoffel geschmortes Rotkraut	Vegi Bratwurst an Senfjus Bäckerinnenkartoffel geschmortes Rotkraut
Dienstag 3.12.2024	Poulet Geschnetzeltes an Currysauce und Früchten Wildreis Blattsalat mit Gemüsestreifen	Gemüse und Kichererbsen an Currysauce und Früchten Wildreis Blattsalat mit Gemüsestreifen
Mittwoch 4.12.2024	Kalbsvoressen (weisse Sauce) mit kleinem Gemüse Petersilien-Kartoffelstock Randensalat	Kartoffelgnocchi auf kleinem Ratatouille Randensalat
Donnerstag 5.12.2024	Cordon bleu (Schwein) Emmentaler Kartoffelgratin Erbsen an Rahmsauce	Gemüseschnitzel Cocktailsauce Emmentaler Kartoffelgratin Erbsen an Rahmsauce
Freitag 6.12.2024	Rindfleischravioli Tomatensauce mit Basilikum Parmesan Saisonsalat Dessert	Tortelloni mit Ricotta und Spinat Tomatensauce mit Basilikum Parmesan Saisonsalat Dessert
Vorbestellen	<u>Bitte untenstehendes Angebot ab 10:30 Uhr telefonisch auf 031 952 51 43 vorbestellen. So vermeiden Sie längere Wartezeiten.</u>	
Pasta Hit	Conchiglie mit Tomaten, Basilikum, Artischocken, Peperoni und Oliven, 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) 3.20 Gemischter Salat klein 6.50 Salatteller mit Bio-Ei 11.60 Birchermüesli, ca. 350g 6.50 Parisetten-Sandwich mit Füllung nach Wahl (Salami, Greyerzer, Schinken oder Bio-Ei) 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: Tofu, Tahinisauce, Mango, Gurke, Wakame, rote Zwiebel, Sushi Reis	14.50
Poke Tuna	Marinierte Thunfischwürfel, Quinoa, Gurke, Tomate, Kaki, Sprossen, Cashews, Tahini Dressing	16.50
Aktuell	Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Dressing, mit Falafel 4 Stk. und Hummus 12.50 Roastbeefsteller mit gemischten Salaten garniert, Tartarsauce 18.40	
Erfrischend	Hausgemachter Eistee (mit Hagebutten und Minze gebraut, nach Hausrezept) 50cl/100cl 4.—/6.50 TAKE AWAY SCHALEN + 1.10	