

Angebot vom 03.02.2025 – 07.02.2025

Woche 06	Menu 1 (mit Fleisch) 14.20 / 12.10	Menu 2 (ohne Fleisch) 13.10 / 11.–
Montag 03.02.2025	Hirschgeschnetztes an Gin-Sauce Schupfnudeln Rosenkohl	Kichererbsengulasch Schupfnudeln Rosenkohl
Dienstag 04.02.2025	Schweinsrahmschnitzel Champignonsauce Rahmpfirsich Penne Blattsalat	Penne all`arrabbiata mit geschmorten Peperoni und Zucchetti Blattsalat
Mittwoch 05.02.2025	Suure Mocke Kartoffelstampf Grüne Erbsen	Quorn-Geschnetztes an Senfsauce Kartoffelstampf Grüne Erbsen
Donnerstag 06.02.2025	Gebratene Lachstranche auf Weissweinsauce Kurkuma-Reis Blattspinat Windbeutel à la Vanille	Frühlingsrollen «süss-sauer» Kurkuma-Reis Blattspinat Windbeutel à la Vanille
Freitag 07.02.2025	Rindfleischlasagne Tomatensugo Italienischer Blattsalat	Gemüselasagne Tomatensugo Italienischer Blattsalat

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

Pasta Hit	Fusilli an Dörrtomatenpesto und Mascarpone, 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-Ingwerdressing	14.50
Poke Bowl	Chicken: gebratene Pouletwürfel, Ananas, Apfel, Süssmais, Gurke, Wakame, Sushi-Reis, Apfel-Ingwerdressing	16.50
Aktuell	Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Dressing, mit Falafel 4 Stk. und Hummus Roastbeefsteller mit gemischten Salaten garniert, Tartarsauce	12.50 18.40
Erfrischend	Hausgemachter Eistee (mit Hagebutten und Minze gebraut, nach Hausrezept) 50cl/100cl TAKE AWAY SCHALEN	4.–/6.50 + 1.10