Menüplan

	Traditional	Vegi	Global
Montag 26. Oktober	**Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»** Safranrisotto Broccoli Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz	**Kichererbsenstroganoff** Nudeln Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80	**Pouletbrust mit Ingwerkürbis** Orangen-Balsamicosauce Pommes souffles Menusalat Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch: Schweiz
Dienstag 27. Oktober	**Rehgeschnetzeltes** mit Jägersauce Knöpfli Rotkraut Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Oesterreich	**Vegi Canelloni** Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80	**Beef Balls** **Kürbis-Peperoni-Currygemüse** Wildreis Menusalat Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch: Schweiz
Mittwoch 28. Oktober	**Riz Casimir** Pouletragout an fruchtiger Currysauce Mandelreis Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz	**Avocado Plätzli** Pizokel-Gemüsepfanne Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80	**Rindssteak** mit Kräuterbutter Spaghetti mit Steinpilz-Kürbissugo Menusalat Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch: Schweiz
Donnerstag 29. Oktober	**Hirschpfeffer** Spätzli Rosenkohl Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Oesterreich	**Frühlingsrolle** Sweet Chili Dip Glasnudeln mit Gemüse Intern 08.60 / Extern 14.80	**Kürbis-Lammgeschnetzeltes** Safran Couscous mit Granatapfel Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch: Neuseeland
Freitag 30. Oktober	**Egliknusperli** Tartarsauce Peterlikartoffeln Blattspinat Intern 08.60 / Extern 14.80 Fisch: EU	**Knoblispaghetti** Mit Peperoni, Peterli, Knobli, und Peperoncini Reibkäse Menusalat Intern 08.60. / Extern 14.80	**Kalbsbratwurst** Zwiebelsauce Kürbisrisotto mit Rosenkohl Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch: Schweiz

Themenbuffet

Montag: Rustico
Dienstag: Rustico
Mittwoch: Rustico
Donnerstag: Rustico
Freitag: Rustico

Intern 2.50 / 100g
Extern 3.40 / 100g

Für Fragen zu den einzelnen Gerichten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal vor Ort.
Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 07.00 – 13.30 Uhr

CATERING SERVICES
MIGROS