

Menuplan

31.03.- 04.04.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	Emmentaler Brätschnitzel mit Urbräu Jus, Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse
<u>Dienstag</u>	Spaghetti Bolognese
<u>Mittwoch</u>	Geschnetztes vom Poulet mit grüner Currysauce, Basmati Reis und Brokkoli
<u>Donnerstag</u>	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti und zweierlei Rüeblen
<u>Freitag</u>	MSC Lachstranchen (NW) mit Zitronen Jus, Bärlauchrisotto und Zucchini

Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert. Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Menuplan

31.03.- 04.04.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Beef Chunks mit veganer Rahmsauce > Falafel > Veganer Hackbraten > Urbräu Jus > Bulgur > Linsen Dal 	              
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Spaghetti > Veganes Gehacktes > Röstitaler > Coco Bohnen > Maiskolben > Pastinaken 	            
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Frühlungrollen mit Sweet-Chilli-Sauce > Fenchel > Kefen > Kohlrabi > Randen mit Honig > Kichererbsen-Gemüse-Curry 	               
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gedämpfte Tomaten > Peperonata > Krautstiel a la crème > Couscous > Zwiebelsauce > Vegane Bratwurst 	                
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Tortelloni > Limettensauce > Blattspinat > Auberginen Piccata > Grüner Spargel > Blumenkohl 	              