

Menuplan

17.06.- 21.06.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	ASC-Regenbogenforelle (TR) mit Limetten-Ingwer-Jus, gebratenem Reis und Coco Bohnen
<u>Dienstag</u>	Grillschnecke mit pikantem Curry-Ketchup, Brokkoli und Röstigaletten
<u>Mittwoch</u>	Saltimbocca vom Schwein mit Urbräu-Jus, Safranrisotto und Blattspinat
<u>Donnerstag</u>	Spaghetti Cinque Pi
<u>Freitag</u>	Pouletgeschnetzeltes an gelber Curry-Sauce mit Langkornreis und Asia-Gemüse

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.



Menuplan

17.06.- 21.06.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Mariniertes Quornschnitzel > Kichererbsen Curry > Rüebli-Sellerie-Lauch-Gemüse > Schwarzwurzel provençal > Polenta Taler > Limetten-Ingwer-Jus 	     
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gemüse Ravioli > Zweierlei Rübli > Erbsen > Bulgur > Kohlrabi Stäbchen > Mais mit Tomatenwürfel 	    
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Brotknödel > Kefen > Ratatouille > Rübli-püree > Gebratene Zucchetti > Urbräu-Jus 	    
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Geschmorter Pak-Choi > Brokkoli > Frühlingsrollen > Auberginen Würfel > Blumenkohl > Ebly 	    
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Romanesco > Kohlrabi a la crème > Geschmorte Tomaten > Couscous > Maultaschen > Blumenkohl-Linsen-Curry 	    