

Menuplan

20.01.- 24.01.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	Geschnetzeltes vom Schwein mit Paprikasauce, Couscous und Auberginenragout
<u>Dienstag</u>	Spaghetti Carbonara
<u>Mittwoch</u>	Kalbsadrio mit Urbräu Jus, Kartoffelstock und Lauch à la crème
<u>Donnerstag</u>	Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce, Basmati Reis und Brokkoli
<u>Freitag</u>	MSC Zanderfilet (EST) mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Rahmsauerkraut

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

20.01.- 24.01.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Kohlrabi > Ofen-Randen > Wirsing > Beyond Burger > Rosmarin Kartoffeln > Paprikasauce 	                
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Chili sin Carne > Wildreismix > Mozzarella Sticks > Rosenkohl > Fenchel mit Orange > Blumenkohl 	              
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Penne > Tomatensauce > Spitzkohl > Bohnen > Mais mit Tomatenwürfel > Gulasch vom Wurzelgemüse 	              
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce > Polenta Halbmonde > Asiagemüse mit Sojasauce > Paneer > Zweierlei Rübli > Blumenkohl-Linsen-Curry 	          
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gersauer Käsekuchen > Ofen-Kürbis > Schwarzwurzel > Geschmorte Tomaten > Quorn-Schnitzel > Senfsauce 	          