

Menuplan

21.10.- 25.10.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	MSC-Lachstranchen (NW) mit Limetten-Ingwer-Jus, gebratenen Reis und Coco Bohnen
<u>Dienstag</u>	Lamm Merguez mit pikantem Curry-Ketchup, Rösti Galetten und Brokkoli
<u>Mittwoch</u>	Schweinsplätzli mit Urbräu-Jus, Gersotto und Blattspinat
<u>Donnerstag</u>	Spaghetti Cinque Pi
<u>Freitag</u>	Pouletgeschnetzeltes mit grüner Curry-Sauce, Basmatireis 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

21.10.- 25.10.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Mariniertes Quorn Schnitzel > Kichererbsen-Curry > Rübli,- Sellerie,- Lauchgemüse > Schwarzwurzel provençal > Polenta Taler > Limetten-Ingwer-Jus 	         
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Kräuter Ravioli > Wurzelgemüse > Erbsen > Bulgur > Kohlrabi-Stäbchen > Vegane Bratwurst 	         
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Brotknödel > Kefen > Ratatouille > Süsskartoffelpüree > Gebratene Zucchetti > Urbräu-Jus 	         
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Geschmorter Pak Choi > Tomaten-Mais-Gemüse > 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 	         