

Menuplan

17.02.- 21.02.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	Cannelloni mit Rindfleischfüllung
<u>Dienstag</u>	Geschmorte Schweinebäckchen mit Kräuterjus, Langkornreis und zweierlei Rübli
<u>Mittwoch</u>	Pouletschenkel mit Paprikasauce, Tagliatelle und gebratene Zucchini
<u>Donnerstag</u>	Gebratenes ASC Forellenfilet (IT) "Luzerner Art" mit Salzkartoffeln und Blattspinat
<u>Freitag</u>	Rotes Truthahncurry mit Koriander, Mischgemüse und Basmatireis

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

17.02.- 21.02.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Ratatouille > Gebratene Aubergine > Veganes Gehacktes > Paniertes Sellerieschnitzel > Risotto > Geröstete Spitzparika 	             
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Randen Falafel > Veganes Moussaka > Pastinaken > Wok-Gemüse > Rahmspinat > Kräuterjus 	              
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gebratener Tofu > Wirsing mit Tomatenwürfel > Schwarzwurzel > Kartoffel Galetten > Quorn-Schnitzel > Paprikasauce 	            
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Pak Choi > Reismudeln mit Sesam > Gelbes Gemüsecurry > Bohneneintopf > Salzkartoffeln > Polenta 	                 
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Bulgur > Gefüllte Peperoni > Krautstiel a al crème > Beyond Burger > Gebratener Brokkoli > Halloumi 	        