

Menuplan

24.02.- 28.02.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	Geschnetzeltes vom Schwein mit grüner Currysauce, Basmati Reis und Wok-Gemüse
<u>Dienstag</u>	Penne alla Boscaiola mit Pilzen, Schalotten und Speck
<u>Mittwoch</u>	Kalbsschulterbraten mit Urbräu Jus, Polenta und Erbsen
<u>Donnerstag</u>	Siedfleisch vom Rind mit Meerrettichsauce, Petersilien Kartoffeln und Lauchgemüse
<u>Freitag</u>	ASC Zanderfilet (EST) mit Schnittlauchsauce, Wildreis und gebratenen Paprikastreifen

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

24.02.- 28.02.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Blumenkohl > Blattspinat > Maiskolben > Gulasch vom Wurzelgemüse > Rösti Galetten > Momos 	                 
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Käse-Lauch-Kuchen > Tomaten > Bohnen > Gemüsestrudel > Rotkraut > Gebackene Zwiebelringe 	                 
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Brokkoli > Kohlrabi > Geschmorte Randen > Ravioli mit Gemüsefüllung > Schnittlauchsauce > Vegane Hackbällchen 	                 
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Zucchetti mit Thymian > Kürbis > Schwarzwurzel a la crème > Kefen > Quorn-Schnitzel > Meerrettichsauce 	                 
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Kichererbsen Curry > Auberginen Steak > Zweierlei Rübli > Gemüse Capuns > Fenchel > Planted Chicken mit Pilzsauce 	                 