

MENÜPLAN

3. bis 6. Februar 2025

Montag	Menü 1	Kalbshacksteak an Pfeffersauce mit Kartoffelstock und Peperonata	16.50
	Vegi Menü	Vegetarische Hackbällchen an Pfeffersauce mit Kartoffelstock und Peperonata	16.50
	Menü 2	zwei Pastetli gefüllt mit Kalbsbrätkügeli an einer Champignon-Rahmsauce	16.50
	Suppe	Marroni-Suppe mit Rohschinken	7.00
Dienstag	Menü 1	Fackelspiess mit Café de Paris dazu Ofenkartoffeln und Mischgemüse	16.50
	Vegi Menü	Vegetarische Cevapcici mit Café de Paris dazu Ofenkartoffeln und Mischgemüse	16.50
	Menü 2	zwei Pastetli gefüllt mit Kalbsbrätkügeli an einer Champignon-Rahmsauce	16.50
	Suppe	Marroni-Suppe mit Rohschinken	7.00
Mittwoch	Menü 1	Feuertopf mit Poulet und Peperoni dazu Reis (leicht scharf)	16.50
	Vegi Menü	Feuertopf mit Peperoni und Süsskartoffeln dazu Reis (leicht scharf)	16.50
	Menü 2	zwei Pastetli gefüllt mit Kalbsbrätkügeli an einer Champignon-Rahmsauce	16.50
	Suppe	Kokos-Curry Suppe	7.00
Donnerstag	Menü 1	Rindsgeschnetzeltes dazu Nudeln und gebratene Zucchetti	16.50
	Vegi Menü	Gemüse-Kokos Linsengericht	16.50
	Menü 2	zwei Pastetli gefüllt mit Kalbsbrätkügeli an einer Champignon-Rahmsauce	16.50
	Suppe	Kokos-Curry Suppe	7.00
Freitag	Menü 1	Paniertes Schweinsschnitzel dazu Pommes	16.50
	Vegi Menü	Quinoa Gemüse-Taler dazu Pommes	16.50
	Menü 2	zwei Pastetli gefüllt mit Kalbsbrätkügeli an einer Champignon-Rahmsauce	16.50
	Suppe	Wisswi Suppe	7.00

Fleischherkunft: Unser Fleisch stammt aus der Schweiz.

