

# Menuplan

13.05.- 17.05.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

## Tagesteller

<u>Montag</u>	ASC-Schlemmerfilet Bordelaise (US) mit Schupfnudeln und Blattspinat
<u>Dienstag</u>	Trutengeschnetzeltes mit Gotthard-Bio-Pilzragout, Wildreis Mix und Brokkoli 
<u>Mittwoch</u>	Bami Goreng mit Rindfleisch 
<u>Donnerstag</u>	Schweins Cordon Bleu mit Rosmarin-Kartoffeln und zweierlei Rübli
<u>Freitag</u>	Gebratene Pouletbrust mit Kräuter-Rahmsauce, Tagliatelle und Zucchetti

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

13.05.- 17.05.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

## Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Coco Bohnen</li> <li>&gt; Penne</li> <li>&gt; Arrabiata-Sauce</li> <li>&gt; Romanesco</li> <li>&gt; Capuns</li> <li>&gt; Gemüseschnitzel</li> </ul>	           
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Gnocchis</li> <li>&gt; Zucchetti</li> <li>&gt; Wok-Gemüse</li> <li>&gt; Blumenkohl</li> <li>&gt; Gemüse Krokette</li> <li>&gt; Gotthard-Bio-Pilzragout</li> </ul>	          
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Orientalische Kichererbsen</li> <li>&gt; Bulgur</li> <li>&gt; Randen mit Honig</li> <li>&gt; Geschmorte Tomaten</li> <li>&gt; Peperonata</li> <li>&gt; Limonen-Sauce</li> </ul>	             
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Süsskartoffel-Wedges</li> <li>&gt; Blumenkohl</li> <li>&gt; Spätzli</li> <li>&gt; Gemüseragout</li> <li>&gt; Ebly</li> <li>&gt; Gebratener Tofu</li> </ul>	                 
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Couscous</li> <li>&gt; Samosa mit Gemüse</li> <li>&gt; Beyond Burger</li> <li>&gt; Kohlrabi</li> <li>&gt; Gemüse Ravioli</li> <li>&gt; Kräuter-Rahmsauce</li> </ul>	             