

# Menüplan

	Tagesmenü	Kalter Teller	Diät	Vollkost ohne Fleisch
<b>Montag</b> <b>11.02.2019</b>	Kalbsrahmgulasch Goldzöpfli Erbsen Lollosalat	Bauernspeckteller mit Tete de Mône	Kalbsgulasch Goldzöpfli Erbsen Lollosalat	Goldzöpfli an Tomatenpesto Erbsen Lollosalat
<b>Dienstag</b> <b>12.02.2019</b>	Alaska Seelachsfilet Bordelaise Pilawreis Blattspinat Eisbergsalat Banane	Weizenwrap gefüllt mit Gemüsestreifen Sauerrahm und Guacamole	Sautierter Petersfischfilet Quarkdip Pilawreis Blattspinat Eisbergsalat Banane	Reisburger mit Fetawürfel Quarkdip Blattspinat Eisbergsalat Banane
<b>Mittwoch</b> <b>13.02.2019</b>	Gratiniertes Trutenschnitzel (Käse und Pilze) Rosmarinsauce Bratkartoffeln Blumenkohl Chinakohlsalat	Zöpflisandwich mit Hamme und Essiggurken	Sautiertes Trutenschnitzel Pilzsauce Kartoffelcuts Blumenkohl Chinakohlsalat	Überbackenes Quornschnitzel Rosmarinsauce Bratkartoffeln Blumenkohl Chinakohlsalat
<b>Donnerstag</b> <b>14.02.2019</b>	Bami Goreng (Vegetarische Nudelpfanne) Sellerie- und Grüner Salat Panna Cotta mit Beerensauce	Ochsenmaulsalat garniert	Bami Goreng (Vegetarische Nudelpfanne) Sellerie- und Grüner Salat Joghurtcreme mit Beerensauce	Bami Goreng (Vegetarische Nudelpfanne) Sellerie- und Grüner Salat Panna Cotta mit Beerensauce
<b>Freitag</b> <b>15.02.2019</b>	Aargauer Braten (Schweinsbraten mit Pflaumen) Rotweinsauce Kartoffelstock Glasierte Karotten Mischsalat	Rhabarberkuchen  *** Mediterraner Gemüsekekuchen	Schweinskarrebraten Rotweinsauce Kartoffelstock Glasierte Karotten Mischsalat	Kartoffeltätschli Knoblauchsauce Karottenstäbchen Mischsalat
<b>Weitere Angebote (täglich erhältlich)</b>	<b>Zusatzangebot</b> Birchermüesli  Fr. 8.50	<b>Alternative</b> Apfelküchlein mit Vanillesauce Zimt und Zucker Fr. 15.00	<b>Salatbuffet</b> Nach Wahl	<b>Wochenhit</b> Blut und Leberwurst Zwiebelsauce Apfelschnitze & Hörnli Fr.18.50

Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch. Abweichungen werden deklariert.

Wir verarbeiten allergieauslösende Lebensmittel wie Sellerie, Hühnerei, Milchprodukte, Nüsse, Fisch und Früchte in der Küche Treffpunkt. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an die Buffet- oder Servicemitarbeitenden.

\*kann mit Hormonen, Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. CHE-105.971.584 MWST (Änderungen vorbehalten)

**Menü komplett Fr. 17.50** (inkl. 7.7 % MwSt)  
inkl. Tagessuppe, Menüsalat,  
3dl Getränk und 1 Kaffee