





Menüplan der Woche 45 vom 5. November bis 9. November 2018

Menüpreis 17.50, mit Suppe, Mineral nature und Kaffee
inkl. MWSt, CHE-105.971.584

 Menü		Vegimenü  <small>Natürlich genossen im Restaurant.</small>
Rindsragout Brauerart Polenta Grüne Bohnen	Montag 5. November	Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Safransauce Trockenreis Saisonsalat
Fleischkäse im Ofen gebacken mit Zwiebelsauce Müscheli Geschmorter Weisskohl	Dienstag 6. November	Linseneintopf mit Curry Kartoffeln und Gemüse Bunter Salat
Kalbszunge mit Kapernsauce Kartoffelstock Broccoli mit Mandeln	Mittwoch 7. November	Panierte Selleriescheiben Kräuterrisotto Wintersalat
Sautierte Lachstranche mit Tartarsauce (Fanggebiet Nr. 67) Pilaw-Reis Rahmspinat	Donnerstag 8. November	Spätzlipfanne mit allerlei Gemüse Mischsalat
Siedfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln Sauerkraut mit Äpfeln	Freitag 9. November	Tofu-Piccata mit Tomatensauce Nudeln Mischsalat
Änderungen bleiben vorbehalten!		
<i>Komponentenwahl</i> Nebst den erwähnten Menüs bieten wir Ihnen die Möglichkeit, zwischen den einzelnen Beilagen und Gemüsen einen Teller nach Ihrem Geschmack zusammenzustellen.		
<i>Allergene</i> Wir verarbeiten allergieauslösende Lebensmittel wie Sellerie, Hühnerei, Milchprodukte, Nüsse, Soja, Senf, Fisch, Früchte usw. in unserer Bio-Knospe Küche. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an die Buffet- oder Servicemitarbeiter/-innen.		
<i>Deklaration</i> Wir verwenden möglichst Knospe- oder CH/EU-Bio Produkte. Fleisch ist ausschliesslich in CH-Knospe. Meerfisch stammt aus nachhaltiger Fischerei.		

Bio Restaurant Staadacker, Priska Magnaghi, 062 388 22 43, priska.magnaghi@vebo.ch

