





Menüplan der Woche 41 vom 08. bis 12. Oktober 2018

Menüpreis 17.50, mit Suppe, Mineral nature und Kaffee

inkl. MWSt, CHE-105.971.584

 Menü		Vegimenü  <small>Natürlich genossen im Restaurant.</small>
Geschmorter Rindfleischvogel Kartoffelgnocchi Rosenkohl mit Zwiebeln	Montag 08. Oktober	Serviettenknödel auf Gemüse-Potpourri Mischsalat
Pouletburger mit grüner Pfeffersauce Trockenreis Überbackener Fenchel	Dienstag 09. Oktober	Moussaka Auberginen-Gratin Bunter Herbstsalat
Panierte Schweinsschnitzel Spiralen Zweifarbige Rüeblen	Mittwoch 10. Oktober	Kartoffel-Lauchpfanne mit Spiegelei Saisonsalat
Szegediner Gulasch Schweins-Sauerkraut-Eintopf Spätzli Salat	Donnerstag 11. Oktober	Tortellini all'Arrabbiata Gemüsesalat
Fischknusperli mit Zitronenquarksauce <i>(Fanggebiet Nr. 61/67)</i> Dampfkartoffeln Rahmspinat	Freitag 12. Oktober	Gemüsecurry mit Bratkäse im Pinienreisring Gemischter Salat
Änderungen bleiben vorbehalten!		
<i>Komponentenwahl Nebst den erwähnten Menüs bieten wir Ihnen die Möglichkeit, zwischen den einzelnen Beilagen und Gemüsen einen Teller nach Ihrem Geschmack zusammenzustellen.</i>		
<i>Allergene 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>		
<i>Deklaration Wir verwenden möglichst Knospe- oder CH/EU-Bio Produkte. Fleisch ist ausschliesslich in CH-Knospe. Meerfisch stammt aus nachhaltiger Fischerei.</i>		

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

