

# Menüplan

## Restaurant Staadacker

|                                  | <b>Tagesmenü<br/>Fr. 16.50</b>  | <b>Vegimenü<br/>Fr. 16.50</b>   |
|----------------------------------|---|---|
| <b>Montag<br/>18.03.2019</b>     | Spaghetti „Napoli“<br>oder Bolognese<br>mit Reibkäse<br>Randen- und grüner Salat    | Blätterteigpastetli<br>mit Gemüse-Pilzfüllung<br>Salat  |
| <b>Dienstag<br/>19.03.2019</b>   | Paniertes Schweinsschnitzel<br>Pommes Frites<br>Erbsen                              | Tofu-Kokos-Bällchen<br>auf pikanter<br>Sweet-sour-Sauce<br>Couscous mit Minze<br>Bunter Salat |
| <b>Mittwoch<br/>20.03.2019</b>   | Kalbsgeschnetzeltes<br>mit Pilzen<br>Griessgratin<br>Zucchetti mit Kräutern         | Kartoffel-Lauch-Gratin<br>Spiegelei<br>Mischsalat   |
| <b>Donnerstag<br/>21.03.2019</b> | Meatballs (Rindfleisch)<br>an Rotweinsauce<br>Teigwaren<br>Mischgemüse              | Maisgaletten<br>mit Gemüse-Gorgonzola-<br>Sauce<br>Saisonsalat                                |
| <b>Freitag<br/>22.03.2019</b>    | Pouletrollbraten<br>mit Rosmarinsauce<br>Bouillonkartoffeln<br>Gedämpfter Rosenkohl | Samosas<br>Indische Gemüsetasche<br>mit Knoblauchsauce<br>Salat                               |

Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch. Abweichungen werden deklariert. Wir verarbeiten allergieauslösende Lebensmittel wie Sellerie, Hühnerei, Milchprodukte, Nüsse, Fisch und Früchte in den Küchen. 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)