





Menüplan der Woche 49 vom 3. bis 7. Dezember 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 mit Paprika Griessmündli mit Sbrinz Erbsen und Rüeblì	Montag 3. Dezember	Raclettekartoffeln mit Kürbis-Chutney Saisonsalat
Chili con Carne (Rind) Pilaw-Reis Gratinierte Krautstiele	Dienstag 4. Dezember	Blinis auf Linsengemüse mit Sauerrahm Wintersalat
Siedfleisch und Treberwurst Bouillonkartoffeln Dörrbohnen	Mittwoch 5. Dezember	Geröstete Hafersuppe Gemüsekuchen mit Käse und Sesam Salat
Aelplermakkaronen mit Speck Apfelmus mit Zimt Herbstsalat mit Ei	Donnerstag 6. Dezember	Kartoffelküchlein auf Lauchgemüse Bunter Salat
Fischfilet Bordelaise (Fanggebiet Nr. 67) Petersilien-Kartoffeln Gehackter Spinat	Freitag 7. Dezember	Spaghetti mit Pesto-Sahmsauce Mischsalat
Änderungen bleiben vorbehalten!		
<i>Komponentenwahl</i> <i>Nebst den erwähnten Menüs bieten wir Ihnen die Möglichkeit, zwischen den einzelnen Beilagen und Gemüse einen Teller nach Ihrem Geschmack zusammenzustellen.</i>		
<i>Allergene</i> <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>		
<i>Deklaration</i> <i>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

