Personalrestauarnt

Menuplan vom 29. April - 3. Mai 2024

Der Küchenchef empfiehlt:

	Menu 1		Menu 2		Vegetarisch	
Montag	**Tagessuppe**					
	Penne Bolognese (Rind) mit Reibkäse Menusalat	AG	Zwei Wurstweggen mit diversen Salaten	ACG	Vegetarische Gyros mit Sojageschnetzeltem Zwiebeln, Kräutern und einer Jogurtsauce dazu Basmatireis und Tzatziki	FG
Dienstag	**Tagessuppe**					
	Schweinshalsbraten mit Thymianjus Süsskartoffelstock Gartenerbsen	 G G	Focaccia mit Peperoni, Zwiebeln und Chorizo Saisonsalat	A	Eier-Omelette mit Spargelstückli	CG
Mittwoch	Kantine bleibt heute geschlossen aufgrund des 1. Mai Wir wünschen Ihnen einen schönen Tag.					
Donnerstag	**Tagessuppe**					
	Poulet Cordon Bleu Country Cuts Kohlrabi à la crème	ACG G	Emmentaler Käse-Salat	G	Früchtecurry mit marinierten Tofuwürfeln exotischen Früchten und Mandelreis	FN
Freitag	**Tagessuppe**					
	Pangasius (VN) mit Pernodsauce Salzkartoffeln Blattspinat	AG G G	Chicken Nuggets mit Cocktailsauce diverse Salate	ACGM	Linsen Dal (Indischer Rote-Linsen Eintopf) Blattsalat	AG

Extrateller	Salatteller / Gemüseteller	*G*	Fitnessteller Salat / Gemüse	
	Birchermüesli	*AG*	Toast Hawaii	*AG*
	Berner Toast	*AG*	Thonsalat garniert	
	Wurstsalat Spezial		Bündnerteller	

Bitte beachten Sie, dass unsere Salatsauce (Party) C, M, G enthält.

Fleisch- und Fischdeklaration: VN = Vietnam
Schweizer Fleisch aus IP-Suisse Betrieben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!