



# Menüplan Siloah à Table

MZD	Vorspeisen	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 29. Dez	Chicoree mit Orangen  Kürbissuppe	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Marktgemüse	Tofugeschnetzeltes Paprikasauce Rösti Marktgemüse
<b>Dienstag</b> 30. Dez	Grüner Blattsalat  Gemüsecremesuppe	Rindfleischvogel Schmorsauce Lyonerkartoffeln Karotten	Grillierter Tofu Kräutersauce Lyonerkartoffeln Fenchel
<b>Mittwoch</b> 31. Dez	Fenchelsalat  Süßkartoffelsuppe	Pouletgeschnetzeltes Kräutersauce Polenta Gebratener Kabis	Planted geschnetzeltes Gorgonzolasauce Polenta Gebratener Kabis
<b>Donnerstag</b> 01. Jan	Grüner Blattsalat  Märtsuppe	Schweinssteak Cafe de Paris Butter Krawättli Silvestergemüse	Paniertes Quornschnitzel Cafe de Paris Butter Krawättli Silvestergemüse
<b>Freitag</b> 02. Jan	Grüner Blattsalat  Currysuppe	Älplermaggronen Vegetarisch mit Kartoffeln, Gruyére und Röstzwiebeln Apfelmus	Tortelloni Ricotta und Spinat Käsesauce
<b>Samstag</b> 03. Jan	Maissalat  Selleriesuppe	Fischknusperli (EE) Zitronensauce Weissweinrisotto Tomatierter Sellerie	Gefüllter Kürbis mit Vegihack Currysauce
<b>Sonntag</b> 04. Jan	Grüner Blattsalat  Bouillon mit Flädli	Gebratene Cervelat Senfsauce Spätzli Randen	Spätzlipfanne mit Gemüse und Raclettekäse

Unsere Gerichte können mit Alkohol zubereitet sein.

Wir verwenden aus Überzeugung Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert.

Wir verwenden Schweizer Mehl für unsere Brot und Dauerbackwaren, ansonsten wird es deklariert.

Bei Fragen zu Allergene und Inhaltstoffen gibt die Küche gerne Auskunft

unter der Nummer 031 960 33 39.

Bestellen via Smart Meals link oder

Tel: 031 960 33 39

[info@atable-mzd.ch](mailto:info@atable-mzd.ch)

Merkblatt auf der Homepage