

Menüplan Siloah à Table



MZD	Vorspeisen	Menü 1	Menü 2
Montag 17. Nov	Nüsslersalat Karottencremesuppe	Kalbslüberli Buttersauce Rösti Saisongemüse	Seitangeschnetzeltes Apfel-Zwiebelsauce Rösti Saisongemüse
Dienstag 18. Nov	Grüner Blattsalat Längenbergsuppe	Pouletschenkelsteak Rosmarinsauce Gnocchi Grüne Bohnen	Quornschnitzel Rahmsauce Penne Karotten
Mittwoch 19. Nov	Cole- Slaw- Salat Bouillon mit Ei	Vegetarische Bolognese Spaghetti Gemüsejulienne Reibkäse	Gekochte Eier Kräutersauce Salzkartoffeln Spinat
Donnerstag 20. Nov	Grüner Blattsalat Sauerkrautsuppe	Schweinssaltimbocca Jus Risotto Gratinierter Fenchel	Tofu Grilliert Kürbis-Risotto mit Frischkäse Geröstete Baumnüsse
Freitag 21. Nov	Fenchel- Orangen- Salat Marktsuppe	Rehragout Pilzrahmsauce Spätzli Rotkraut	Spätzlipfanne mit Bechamelsauce & Herbstgemüse
Samstag 22. Nov	Grüner Blattsalat Fenchelsuppe	Rindsburger Cocktailsauce Country Cuts Karotten	Gemüsetäschli Cocktailsauce Country Cuts Wirsing
Sonntag 23. Nov	Grüner Blattsalat Blumenkohlcremesuppe	Gebratene Cervelat Senfsauce Schwingerhörnli Tomatierter Sellerie	Vegi-Wurst Senfsauce Schwingerhörnli Kohlrabi

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 Allergenen und Inhaltsstoffen 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

Merkblatt auf der Homepage