

# MENUPLAN 27.01. - 31.01.2025

	MENU	SNACK
MONTAG	<b>GEFÜLLTE RAVIOLI „CINQUE PI,,</b> mit Käse Tomatensauce, Reibkäse und einem Tagessalat   INT 9.00 EXT 12.00	<b>POULET CORDON BLEU</b> (Geflügel, Schweiz) mit Zitrone, Ofenkartoffeln und Zucchettigemüse  INT 9.00 EXT 12.00
DIENSTAG	<b>GEBACKENES SCHWEINSADRIO</b> (Schwein, Kalb, Schweiz) mit Bratensauce, Kartoffelstock und Karottengemüse  INT 9.00 EXT 12.00	<b>BUNTER SALATTELLER</b> mit gebratenen mediterranen Griessschnitten und einem hausgemachtem Kräuter dressing   INT 9.00 EXT 12.00
MITTWOCH	<b>LINSEN DAL</b> mit Kokosnussmilch, Garam Masala, Basmatireis und einem Tagessalat   INT 9.00 EXT 12.00	<b>PENNE TRICOLORE</b> mit Bolognesesauce (Rind, Schweiz), Reibkäse und einem Tagessalat  INT 9.00 EXT 12.00
DONNERSTAG	<b>PANIERTE QUORNNUGGETS</b> mit Sojasauce, Fried Rice und grünen Bohnen Vanillepudding mit Schokorahm   INT 9.00 EXT 12.00	<b>COUS COUS PFANNE</b> mit Buurewurstle und Speck (Schwein, Schweiz), Peperoni, Kabis, Chilisauce und einem Tagessalat Vanillepudding mit Schokorahm  INT 9.00 EXT 12.00
FREITAG	<b>HAUSGEMACHTES POULET PICCATA</b> (Schweiz) in Eipanade mit Tomatensauce, Spaghetti und einem Tagessalat  INT 9.00 EXT 12.00	<b>RÖSTIPICK</b> mit Käsefüllung und Lauch a la Creme, karamalisierte Baumüsse (extra) und einen Salat des Tages   INT 9.00 EXT 12.00

ÖFFNUNGSZEITEN: