

Menuplan

19.01.- 23.01.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	Schweinsgeschnetzeltes mit Paprikasauce, Couscous und Auberginenragout
<u>Dienstag</u>	Spaghetti Carbonara
<u>Mittwoch</u>	Kalbsadrio mit Urbräu Jus, Kartoffelstock und Lauch a la crème
<u>Donnerstag</u>	Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Basmatireis und Brokkoli
<u>Freitag</u>	Paniertes MSC Alaska Seelachs (Nordwestpazifik/Nordostpazifik) mit Salzkartoffeln, Rahmsauerkraut und Tartarsauce

Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert. Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz.
Zudem stammen unsere Brotsorten aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Menuplan

19.01.- 23.01.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffet

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Kohlrabi > Ofen-Randen > Wirsing > Beyond Burger > Wedges > Paprikasauce 	              
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Chili sin Carne > Wildreis > Mozzarella Sticks > Rosenkohl > Fenchel mit Orange > Blumenkohl 	              
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Orecchiette > Tomatensauce > Spitzkohl > Bohnen > Mais mit Tomatenwürfel > Ragout vom Wurzelgemüse 	              
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce > Polenta Halbmonde > Asia-Gemüse mit Sojasauce > Paneer > Zweierlei Rüebli > Blumenkohl-Linsencurry 	              
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gersauer Käsekuchen > Ofen-Kürbis > Schwarzwurzel > Geschmorte Tomaten > Quorn-Schnitzel > Senfsauce 	              