

Menuplan

15.12.- 19.12.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	Rindsgeschnetzeltes mit Balsamico-Jus, Risotto und Romanesco
<u>Dienstag</u>	Kalbsbratwurst mit BBQ-Sauce, Kartoffel Wedges und Kohlrabi
<u>Mittwoch</u>	Tagliatelle mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten, Oliven, Artischocken und Sbrinz
<u>Donnerstag</u>	Saltimbocca vom Poulet mit Urbräu-Jus, Kräuter-Gnocchi und Zucchetti
<u>Freitag</u>	ASC Salmsteak (NW, Aquakultur) mit Safransauce, Petersilienkartoffeln und Rahmspinat

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

15.12.- 19.12.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffet

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Krokettchen > Blumenkohl > Capuns > Blattspinat > Planted Geschnetzeltes > Balsamico-Jus 	           
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Vegane Bratwurst > Bohnen > Schwarzwurzel > Wok-Gemüse > Gotthard-Bio-Pilzragout > Brokkoli 	             
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Peperonata > Coco Bohnen > Schupfnudeln > Gebratene Lauchstreifen > Orientalische Kichererbsen > Bulgur 	              
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gemüse Samosa > Couscous > Geschmorte Tomaten > Gebratener Reis > Linsen Dal > Gnocchis 	             
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Kefen > Beyond Burger > Frühlingsrollen > Wurzelgemüse > Tofuragout > Weissweinsauce 	              