

Restaurant feingut

KW 22 vom 27.05. bis 02.06.2024

	Futura	Classic	Front cooking
Montag	Gemüsecremesuppe Cannelloni verdi mit Kaese - Salat	Gemüsecremesuppe Lammnierstück (IE) mit Kräutersauce Safran Cous-Cous Peperoni-Zucchetti-Gemüse oder Salat	Quinoa Buddha Schüssel mit Feta Quinoa-Buddha-Schüssel mit Crevetten (VN)
Dienstag	Bärlauchsuppe BIO Rindfleischvogel* Ueli-Hof Nudeln Grüne Bohnen oder Salat	Bärlauchsuppe Karamellierter Feta auf grünem Spargel Neue Kartoffeln - oder Salat	Gefüllte Paprika mit Quorn und Reis Serbische Art Poulet, Erdnuss, Kokos Reissalat mit Gurken und Papaya
Mittwoch	Fenchelsuppe mit Zitronengras Vegi-Cevapcici mit Tsatsiki Tomatenreis Artischocken oder Salat	Fenchelsuppe mit Zitronengras Forellenfilet (IT) mit Petersiliensauce Fregola Sarda Geschmorter Lattich oder Salat	Tofuragout Sweet Sour mit Ananas Cremiger Weizen mit Oliven Kaninchen-Chorizo* spanische Art Eintopf Cremiger Weizen mit Oliven
Donnerstag	Rüebli-suppe Soja Knusperstäbchen mit Curry-Dip Israelische Perlweizenpfanne - oder Salat	Rüebli-suppe Schweins-Cordon-bleu* Kartoffel-Wedges Grüner Spargel oder Salat	
Freitag	Gemüsecremesuppe Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce Gebratener Reis Salat	Gemüsecremesuppe Fleischkäse* mit Zwiebelsauce Spätzli Brokkoli oder Salat	Spaghetti Soja Palline mit Tomatensauce Spaghetti Rinds Polpette, Sugo, Pinienkerne
Samstag	Spargelcremesuppe Geb. Champignons mit Knoblauch-Dip Ebly-Weizen mit Mascarpone und Erbsen Salat	Spargelcremesuppe Schweinskotelett* mit Polenta-Halbmonde Zucchetti mit Thymian oder Salat	
Sonntag	Suppe nach Bauernart Vegi-Soja-Bällchen mit Currysauce Jasminreis Safran-Fenchel oder Salat	Suppe nach Bauernart Kalbsbraten mit Salbei und Rosmarin Gnocchi Verdi Kohlrabi und Rüebli oder Salat	

Menü komplett: intern: 13.20 / extern 20.30
Menü mit 3 Komponenten: intern 9.90 / extern 16.90

* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch