

# Restaurant feingut

KW 19 vom 06.05. bis 12.05.2024

## Futura

## Classic

## Front cooking

Montag

Gemüsecremesuppe  
Gebratener Halloumi  
Quinoa-Pilaw  
Ratatouille  
oder Salat

Gemüsecremesuppe  
Ofenfleischkäse\* mit Zwiebelsauce  
Neue Bratkartoffeln  
Blumenkohl polnische Art  
oder Salat

Spring smoked Tofu Bowl  
  
Spring Tuna Bowl

Dienstag

Brotsuppe  
Gemüseschnitzel mit Knoblidip  
Linsen mit Süsskartoffeln  
Salat

Brotsuppe  
Geschnetzeltes Poulet süss-scharf  
Mie-Nudeln  
Pak-Choi mit Sesam  
oder Salat

Vegiragout mit Spargel  
Cous-Cous Marrakesch  
  
Kalbsinvoltini mit Spargel  
Cous-Cous Marrakesch

Mittwoch

Currycremesuppe  
Mais Frittate  
Letscho-Gemüse  
Salat

Currycremesuppe  
Rindsragout Paprikasauce  
Spätzli  
Flachbohnen mit Bohnenkraut  
oder Salat

Quicheday  
Tomaten oder Speckquich

Donnerstag

Fenchelsuppe  
Felchen Knusperli (CH) mit  
Salzkartoffeln  
Rahmspinat  
oder Salat

Fenchelsuppe  
Massaman Curry mit Sojastreifen  
Gnocchi Piemontese  
  
Salat

Freitag

Gemüsecremesuppe  
Bio-Kalbsgeschnetzeltes mit Morcheln  
Fregola Sarda  
Erbsen  
oder Salat

Gemüsecremesuppe  
Agnolotti Bärlauch und Pesto  
Reibkäse  
Salat

Mitarbeiter kochen für Mitarbeiter  
Homok Soja Curry  
Basmati Reis  
Homok Fisch Curry  
Basmati Reis

Samstag

kalte Gazpacho-Suppe  
Dinki-Gulasch  
Safran Cous-Cous  
Artischocken Peperonigemüse  
oder Salat

kalte Gazpacho-Suppe  
Pariserschnitzel vom Kalb  
Fettuccine  
Zucchetti mit Basilikum  
oder Salat

Sonntag

Gemüsebouillon Xavier  
Tofu-Krauter-Piccata-Cornnatur  
„Ebly“ Sonnenweizen  
Kefen  
oder Salat

Fleischbouillon Xavier  
Schweinsbraten mit Madeirasauce  
Rösti-Kroketten  
Vichy-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