

Restaurant feingut

KW 50 vom 08.12. bis 14.12.2025

Futura

Classic

Front cooking

Gemüsecremesuppe Vegi-Schnitzel mit Basilikumsuace Parmesan-Risotto Blattspinat oder Salat Gemüsecremesuppe Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce Gnocchi Piemontese Broccoli oder Salat

enstag

Brotsuppe BIO Kalbsvoressen Thymiansauce Polenta Kürbisgemüse aus dem Ofen oder Salat Brotsuppe Quinoa Bällchen mit Joghurtfüllung Bohnenpüree Erbsen

Erbsen Poulet mit Pflaume oder Salat Fregola Sarda mit Pilzen

ittwoch

Maiscremesuppe Girasoli mit Mascarpone und Nüssen Tomatensauce mit Rahm

Salat

Maiscremesuppe
Lammnierstück(IE) mit Kräuterkruste
Kartoffelgratin

Risotto Japanisch mit Gemüsetofu

Risotto nach Japanischer mit

Lachs(NO)

Soja Tomaten-Palline

Fregola Sarda mit Pilzen

Donnerstag

Lauchsuppe Bulgur-Gemüse Plätzli Israelischer Perlweizen

Salat

Zweifarbige Rüebli oder Salat

Lauchsuppe

oder Salat

Koreanische Suppe mit vegetarischen gefüllt Bao Buns

Poulet-Involtini mit Käse und Pilz gefüllt Bao Bur Fregola Sarda Ratatouille Koreanische Suppe

Koreanische Suppe Schweine Bao Buns

eitag

Gemüsecremesuppe Kichererbsenpfanne Basmati-Reis

Salat

Gemüsecremesuppe Filet Bordelaise (FAO 61/67) mit Salzkartoffeln Kohlrabi mit Petersilie oder Salat Quicheday
Tomaten oder Speckquiche
Gurken-Apfel Salat
Quicheday
Tomaten oder Speckquiche
Gurken-Apfel Salat

mstag

Tomatencremesuppe mit Basilikum Soja-Filetstreifen mit Basilikumsauce Nudeln

Salat

Tomatencremesuppe mit Basilikum Truthahnschnitzel mit Rahmsauce Spätzli

Spätzli Romanesco oder Salat

Suppe nach Bauernart Getreidelasagne

Salat

Suppe nach Bauernart Rindsbraten Burgunder Art* Serviettenknödel Geschmorter Rotkohl oder Salat

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