TAGESMENUS

neues martha STIFT

Personal / Montag 25.03.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Fenchelsuppe Blattsalat mit Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen	Fenchelsuppe Blattsalat mit Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen	Fenchelsuppe Blattsalat mit Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen
Kalbshackbraten mit Rahmsauce und Pappardelle dazu cremiges Selleriegemüse mit frischen Kräutern	**Vegetarische Moussaka (Auflauf von Kartoffeln, Auberginen, Tomaten und Feta)mit Basilikumsauce**	**Geschmorte Schweinehaxen mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Mischgemüse**
Studentenschnitte	Studentenschnitte	Studentenschnitte

Personal / Dienstag 26.03.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Randencremesuppe Kopf- und Karottensalat	Randencremesuppe Kopf- und Karottensalat	Randencremesuppe Kopf- und Karottensalat
Im Ofen gebackener Pouletschenkel mit Rosmarinsauce, Griessschnitte und tomatierter Krautstiel	**Hausgemachte Lauch- Käsewähe mit Kräuterquark**	**Geschmorte Schweinehaxen mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Mischgemüse**
Quarkcreme mit Waldbeeren	Quarkcreme mit Waldbeeren	Quarkcreme mit Waldbeeren

Personal / Mittwoch 27.03.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Selleriecremesuppe Zuckerhutsalat mit Zucchettistreifen	Selleriecremesuppe Zuckerhutsalat mit Zucchettistreifen	Selleriecremesuppe Zuckerhutsalat mit Zucchettistreifen
Spaghetti Bolognese (Rind) mit Reibkäse	**Vegetarisches ungarisches Gulasch mit Tofu und Peperoni, Karotten und Tomatenwürfel dazu Dampfkartoffeln**	**Geschmorte Schweinehaxen mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Mischgemüse**
Linzerschnitte	Linzerschnitte	Linzerschnitte

Personal / Donnerstag 28.03.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Kürbiscremesuppe Lollo Bianco mit Croutons	Kürbiscremesuppe Lollo Bianco mit Croutons	Kürbiscremesuppe Lollo Bianco mit Croutons
Pastetli gefüllt mit Brätkügeli-Pilz-Ragout serviert mit Erbsen und Karotten	**Peperoni gefüllt mit Gemüse und Soja dazu Couscous und Kräutersauce**	**Geschmorte Schweinehaxen mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Mischgemüse**
Schokoladencreme mit Crumble	Schokoladencreme mit Crumble	Schokoladencreme mit Crumble

Personal / Freitag 29.03.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Most- Kabissuppe Gemischter Blattsalat mit Parmesan	Most- Kabissuppe Gemischter Blattsalat mit Parmesan	Most- Kabissuppe Gemischter Blattsalat mit Parmesan
MSC Seelachsfilets (NL) Zuger Art mit Weissweinrahmsauce Wildreis und Mangold	**Spargel Ravioli mit einer Boursin-Sauce**	**Geschmorte Schweinehaxen mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Mischgemüse**
Colomba Pascquale	Colomba Pascquale	Colomba Pascquale

* Das Fleisch ist, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.
Bei allfälligen Allergien/Unverträglichkeiten, kontaktieren Sie die Restaurant Mitarbeiter.