



Menüplan Siloah à Table

MZD	Vorspeisen	Menü 1	Menü 2
Montag 23. Mär	Randensalat Apfel-Selleriesuppe	Kalbsbraten Cognacsauce Butternudeln Sonntagsgemüse	Paneer Rahmsauce Butternudeln Sonntagsgemüse
Dienstag 24. Mär	Maissalat Berner Märitsuppe	Trutenragout Kräutersauce Bratkartoffeln Randen	Kichererbsen- Gemüseintopf Tomatensauce Salzkartoffel
Mittwoch 25. Mär	Grüner Blattsalat Lauchcremesuppe	Pouletbrust Rosmarinsauce Risotto mit Bergkäse Pfälzerkarotten mit Peterli	Vegischnitzel mit Frischkäse Peterlisauce Couscous Pfälzerkarotten mit Peterli
Donnerstag 26. Mär	Coleslowsalat Bouillon mit Croutons	Schweinsgulasch Paprikasauce Spiralen Kohlrabi mit Pesto	Vegihackbällchen Bärlauchsauce Spiralen Winterblumenkohl
Freitag 27. Mär	Grüner Blattsalat Selleriecremesuppe	Rindshackbraten Pilzrahmsauce Spätzli Wirsing mit Gemüsebrunoise	Gefüllte Randen mit Frischkäse Spätzli Gemüsesauce
Samstag 28. Mär	Grüner Blattsalat Sauerkrautcremesuppe	Fischknusperli Sauce Tartare Salzkartoffeln Spinat	Knuspertofu Sauce Tartare Salzkartoffeln Spinat
Sonntag 29. Mär	Kohlrabisalat Gemüsecremesuppe	Halloumi mit Bärlauchsauce Penne Rüebli	Quornschnitzel Tomatensauce Penne Rüebli

Unsere Gerichte können mit Alkohol zubereitet sein.
Wir verwenden aus Überzeugung Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert.
Wir verwenden Schweizer Mehl für unsere Brot und Dauerbackwaren, ansonsten wird es deklariert.
Bei Fragen zu Allergene und Inhaltstoffen gibt die Küche gerne Auskunft
unter der Nummer 031 960 33 39.

Bestellen via Smart Meals link oder
Tel: 031 960 33 39

info@atable-mzd.ch
Merkblatt auf der Homepage