

Menüplan Siloah à Table



MZD	Vorspeisen	Menü 1	Menü 2
Montag 21. Sep	Blattsalat mit Ei Marronisuppe	Hirschpfeffer mit Spätzli Rotkraut	Planted-Geschnetztes Rahmsauce Spätzli Rotkraut
Dienstag 22. Sep	Randensalat Berner Märitsuppe	Gekochte Eier Safransauce Kartoffelstock Glasierte Karotten	Kichererbsendal mit Pitabrot
Mittwoch 23. Sep	Blattsalat Bouillon mit Flädli	Pouletbrust Apfel-Cantadou-Sauce Kürbisrisotto Erbsli	Käsehörnli mit Brösmeli Apfelmus
Donnerstag 24. Sep	Rüebli-Orangensalat Selleriecremesuppe	Schweinsschnitzel Rahmsauce Butternudeln Broccoli mit Mandeln	Gemüse-Tofu Curry mit Basmatireis
Freitag 25. Sep	Blattsalat Gemüsecremesuppe	Pochiertes Forellenfilet Dillrahmsauce Salzkartoffel Spinat	Gnocchi mit Kürbis Gorgonzolasauce Zucchetti Geröstete Haselnüsse
Samstag 26. Sep	Blattsalat Pastinakencremesuppe	Rindsgehacktes mit Hörnli Apfelmus	Sojagehacktes mit Hörnli Apfelmus
Sonntag 27. Sep	Tomatensalat Süsskartoffelsuppe	Kalbsvoren Cognacsauce Polenta Bohnen	Spätzlipfanne mit Saisongemüse und mit Raclette überbacken

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 Allergenen und Inhaltsstoffen 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