

Menüplan Siloah à Table



MZD	Vorspeisen	Menü 1	Menü 2
Montag 13. Okt	Nüsslersalat Selleriecremesuppe	Rindsschmorbraten Schmorsauce Kartoffelgratin Mischgemüse	Linsenbraten Pilzrahmsauce Kartoffelgratin Mischgemüse
Dienstag 14. Okt	Grüner Battsalat Potage de Berne	Kalbsragout Tagliatelle Grüne Bohnen	Gefüllte Zucchini mit Tomatenreis überbacken mit Feta
Mittwoch 15. Okt	Fenchelsalat Bouillon mit Diablotines	Rindfleischvogel Portweinsauce Gersotto Wurzelgemüse	Sojabällchen Rosmarinsauce Penne Lauchgemüse
Donnerstag 16. Okt	Grüner Blattsalat Lauchcremesuppe	Schweinsgeschnetzeltes Senfsauce Bratkartoffeln Gedämpfter Kabis	Quarkpizokel mit Safransauce Federkohl
Freitag 17. Okt	Grüner Blattsalat Märitsuppe	Erbsenburger Tomatensauce Müscheli Blumenkohl	Spinatstrudel Bechamelsauce Karotten
Samstag 18. Okt	Bohnensalat Blumenkohlsuppe	Gebackene Pouletbrust Thymiansauce Schupfnudeln Pastinaken	Shakshuka Tomaten,Ei und Kicherbsen mit Knoblauchbrot
Sonntag 19. Okt	Grüner Blattsalat Randencremesuppe	Schweinsragout Paprikasauce Risotto Schwarzwurzeln	Panierte Quornschnitzel Cantadousauce Risotto Schwarzwurzeln

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