



Menüplan Siloah à Table

MZD	Vorspeisen	Menü 1	Menü 2
Montag 08. Dez	Grüner Blattsalat Gemüsecremesuppe	Kalbsbraten Champignonsauce Spätzli Marktgemüse	Planted Geschnetzeltes Rahmsauce Spätzli Marktgemüse
Dienstag 09. Dez	Grüner Blattsalat Federkohlsuppe	Kalbsrahmgulasch Wiener Art Kartoffelstock Tomatierte Kohlrabi	Tofu grilliert Pilzsauce Kartoffelstock Pastinaken
Mittwoch 10. Dez	Randensalat mit Apfel Längenbergsuppe	Schweinshackbraten Paprikarahmsauce Krawättli Bohnen	Quornragout Penne Cinque P Erbsen
Donnerstag 11. Dez	Grüner Blattsalat Bouillon mit Flädli	Rindsgeschnetzeltes Asiatische Art Reisnudeln Kefen	Linsencurry mit Kokosmilch Naan Brot
Freitag 12. Dez	Grüner Blattsalat Reissuppe mit Curry	Forellenfilets Zitronensauce Salzkartoffeln Kürbis	Gefüllte Süsskartoffeln mit Feta überbacken Kräuteröl
Samstag 13. Dez	Karottensalat Spinatcremesuppe	Kalbscipolata Barbecuesauce Ebly Broccoli	Planted geschnetzeltes Barbecuesauce Pommes Duchesse Broccoli
Sonntag 14. Dez	Grüner Blattsalat Weissweinsuppe	Eiertätschli Schnittlauchsauce Lyonerkartoffeln Rahmspinat	Vegetarische Paella mit Gemüse, Tomaten und Safran

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