

# Menüplan Siloah à Table



<b>MZD</b>	<b>Vorspeisen</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Montag</b> 20. Apr	Nüsslersalat Broccolicremesuppe	Schweinsschnitzel Rahmsauce Butternudeln Sonntagsgemüse	Halloumischnitzel Bärlauchpesto Butternudeln Sonntagsgemüse
<b>Dienstag</b> 21. Apr	Blattsalat Gemüsesuppe	Rindfleisch Vogel Schmorsauce Schupfnudeln Zweifarbige Bohnen	gekochte Eier Safransauce Schupfnudeln Zweifarbige Bohnen
<b>Mittwoch</b> 22. Apr	Blattsalat Spargelsuppe	Pouletragout Champignonsauce Reis Frühlingsgemüse	Gebäcknerer Feta Knoblauch-Joghurtsauce Reis Rattouille
<b>Donnerstag</b> 23. Apr	Chicoree mit Orangen Bouillon mit Gemüse	Vegetarische Nuggets Ketchup Duchesse Karotten	Linsencurry Minz-Joghurt Naan Brot
<b>Freitag</b> 24. Apr	Blattsalat Rüebli-suppe	Rindskutteln Tomatensauce Polenta Lauch	Arrancini Aioli Anti Pasti
<b>Samstag</b> 25. Apr	Bohnensalat Märitsuppe	Forelle Noilyprat Sauce Risotto Spargel	Tortellini mit Gemüse Reibkäse Rattatouillesauce
<b>Sonntag</b> 26. Apr	Blattsalat Maiscremesuppe	Wiener Kalbsrahmgoulasch Sauerrahmknödel Mischgemüse	Quornragout Sauerrahmknödel Mischgemüse

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](mailto:info@atable-mzd.ch)

Merkblatt auf der Homepage