

# Menüplan Siloah à Table



MZD	Vorspeisen	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 04. Mai	Coleslaw Selleriesuppe	Schweinsbraten Calvadossauce Kartoffelgratin Sonntagsgemüse	gefüllte Omellette Mit Gemüse Kräuterdip
<b>Dienstag</b> 05. Mai	Grüner Blattsalat Englisbergsuppe	Rotes Kichererbsencurry Basmatireis Wokgemüse	Frühlingsrollen Sweet-chili-sauce Wokgemüse
<b>Mittwoch</b> 06. Mai	Walddorfsalat Kabissuppe mit Kümmel	Rindsgulasch Kartoffelgaletten Kohlrabi	Röstitaschen mit Käse Tomatenragout
<b>Donnerstag</b> 07. Mai	Grüner Blattsalat Gemüsecremesuppe	Kalbsadrio Pilzrahmsauce Fusili Stangensellerie	Penne All Arrabiata mit Reibkäse Zucchetti
<b>Freitag</b> 08. Mai	Grüner Blattsalat Kohlrabicremesuppe	Schweinsragout Thymiansauce Bratkartoffeln Peperoni	Quornragout Rosmarinsauce Reis Lattich
<b>Samstag</b> 09. Mai	Randensalat Tomatencremesuppe	Lachsfilet Dillsauce Fregolasarda Spargel	Pilzragout Salzkartoffeln Spargel
<b>Sonntag</b> 10. Mai	Grüner Blattsalat Suppe-Hausfrauenart	Pouletbrust mit Kräuterbutter Risotto mit Bärlauch Blumenkohl	Panierter Tofu Risotto mit Bärlauch Blumenkohl

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