

Menüplan Siloah à Table



MZD	Vorspeisen	Menü 1	Menü 2
Montag 03. Nov	Nüsslersalat mit Ei Kartoffelcremesuppe	Schweinsschnitzel Rahmsauce Nudeln Herbstgemüse	Tofuragout Rahmsauce Nudeln Herbstgemüse
Dienstag 04. Nov	Grüner Blattsalat Gärtnerinnesuppe	Pilzragout Spätzli Kürbis	Eblytäschi Kräuterdip Kürbis
Mittwoch 05. Nov	Randensalat Kürbissuppe mit Kokos	Rindshackbraten Senfsauce Kartoffelstock Kohlrabi	Eier gekocht Senfsauce Kartoffelstock Kalettes
Donnerstag 06. Nov	Grüner Blattsalat Gerstensuppe	Schweinskotelettes Kräuterbutter Krawättli Broccoli	Quornschnitzel Kräuterbutter Krawättli Blumenkohl
Freitag 07. Nov	Grüner Blattsalat Längenbergsuppe	Pouletgeschnetzeltes Currysauce Reis Früchte	Planted Geschnetzeltes Gemüsesauce Reis Erbsen
Samstag 08. Nov	Kabissalat Bouillon mit Backerbsen	Äipler Maccaroni mit Speck, Kartoffeln und Röstzwiebeln Apfelmus	Moussaka mit Auberginen, Kartoffeln und Vegihack mit Feta überbacken
Sonntag 09. Nov	Grüner Blattsalat Marronisupper	Kalbsragout Grossmutter Att Serviettenknödel Zucchini	Seitanragout Paprikasauce Serviettenknödel Zucchini

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