

Menüplan Siloah à Table



MZD	Vorspeisen	Menü 1	Menü 2
Montag 10. Nov	Grüner Blattsalat mit Kernen Gemüsecremesuppe	Rindsbraten Rotweinsauce Kartoffelgratin Marktgemüse	Randenbraten Thymiansauce Kartoffelgratin Marktgemüse
Dienstag 11. Nov	Grüner Blattsalat Bouillon mit Flädli	Paella Reispfanne mit Kaninchen & Gemüse	Gefüllte Champignons mit Cantadou Polenta Ofengemüse
Mittwoch 12. Nov	Bohnensalat Potage Suisse	Rindsragout Stroganoff Spiralen Blumenkohl	Tofuragout Stroganoff Spiralen Broccoli
Donnerstag 13. Nov	Grüner Blattsalat Curry- Kokossuppe	Wildschweinhackbraten Jäger Art Bratkartoffeln Rosenkohl mit Speck	Schupfnudelgratin mit Gemüse, Pilzen und Röstzwiebeln
Freitag 14. Nov	Grüner Blattsalat Broccoliremesuppe	Quiche mit Fisch, Kartoffeln, Gemüse und Frischkäse	Kichererbsencurry mit Kokosmilch Naan Brot
Samstag 15. Nov	Selleriesalat mit Ananas Randensuppe mit Meerrettich	Gekochte Eier Safransauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Vegetarischer Burger Tartarsauce Kroketten Fenchel
Sonntag 16. Nov	Grüner Blattsalat Kartoffelsuppe mit Majoran	Schweinsgeschnetzeltes Sherrysauce Müscheli Butternusskürbis	Kürbisravioli Käsesauce Spinat

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