



# Menüplan Siloah à Table

MZD	Vorspeisen	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 22. Dez	Blattsalat mit Ei  Randensuppe mit Sauerrahm	Rindsbraten Bratensauce Kartoffelgratin Saisongemüse	Nussbraten Jus Kartoffelgratin Saisongemüse
<b>Dienstag</b> 23. Dez	Grüner Blattsalat  Wintergemüsesuppe	Lammfrikassee Emmentaler Art Reis Blattspinat	Wirzköpfchen Rahmsauce Orangenrisotto
<b>Mittwoch</b> 24. Dez	Selleriesalat mit Ananas  Kohlrabicremesuppe	Gemüselasagne mit Ricotta und Tomatensauce	Grillierter Halloumi Avocadodip Ofenkartoffeln Mais
<b>Donnerstag</b> 25. Dez	Grüner Blattsalat  Zwiebel-Käse-Suppe	Pastetli Kalbsfleischchügeli Erbsli & Rüebli	Pastetli mit Pilzfüllung Erbsli & Rüebli
<b>Freitag</b> 26. Dez	Grüner Blattsalat  Längenbergsuppe	Schweinsfilet im Teig Jus Kartoffel-Kürbispüree Gemüsevariation	Gnocchi- Pfifferlingpfanne mit Thymian und Gorgonzola
<b>Samstag</b> 27. Dez	Grüner Blattsalat  Berner Märitsuppe	Trutenpiccata Zitronen-Kapernsauce Spaghetti Violette Karotten	Kohlrabipiccata Zitronen-Kapernsauce Spaghetti
<b>Sonntag</b> 28. Dez	Grüner Blattsalat  Bouillon mit Gemüestreifen	Rindsragout Rotweinsauce Risotto Schwarzwurzeln	Kartoffel-Gemüestrudel mit Sauerrahmsauce

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

Merkblatt auf der Hompage