

**Wochenangebot vom 19. März bis 25. März 2018**

**lunch4vitality**

Bar CHF 13.50/Badge CHF 9.20

**1 Hauptkomponente**

**Montag**

- Schweinsschnitzel  
Cognacsauce
- Gemüseballs  
Tomatensauce

**+3 Wahlkomponenten**

- Schupfnudeln mit Brösel
- Reis
- Karotten
- Erbsen
- Salat/Früchtekompott

**Dienstag**

- Pouletbrust Tandoori  
Erdnusssauce
- Kichererbseneintopf  
Currysauce

- Basmatireis
- Mie Nudeln
- Pak Choy
- Marktgemüse
- Salat/Früchtekompott

**Mittwoch**

- Rindsragout  
Bärlauchsauce
- Kartoffel-Gemüsetortilla  
Frischkäsesauce

- Spätzli
- Schwingerhörnli
- Grüne Bohnen
- Italienisches Gemüse
- Salat/Früchtekompott

**Donnerstag**

- Gebratene Lachsforelle  
Zitronenpfeffersauce
- Weizen Cordon bleu  
mit Schnittlauchfüllung  
Tomatensauce

- Salzkartoffeln
- Schwingerhörnli  
und Reibkäse
- Lauch
- Peperoni
- Salat/Früchtekompott

**Freitag**

- Kalbsgeschnetzeltes  
Kräuterrahmsauce
- Ziegenfrischkäse  
im Filoteig  
Aprikosenchutney

- Risotto
- Salzkartoffeln
- Brokkoli
- Mais mit Chili
- Salat/Früchtekompott

**Samstag**

- Rindfleischvogel  
mit Schweinefleisch
- Champignonspiess  
Tartarsauce

- Bräterli Kartoffeln
- Ebly italienische Art
- Zweierlei Bohnen
- Pfälzer Karotten
- Salat/Früchtekompott

**Sonntag**

- Trutenpiccata  
Tomatensauce
- Selleriepiccata  
Tomatensauce

- Spaghetti & Reibkäse
- Bräterli Kartoffeln
- Ratatouillegemüse
- Fenchel
- Salat/Früchtekompott

**SUPPE**

Bar CHF 4.10/Badge CHF 2.70

Thai-Currysuppe



Rollgerstensuppe



Geflügelcremesuppe  
mit Einlage

Gemüsepürresuppe



Kartoffel-  
Frühlingszwiebsuppe



Grüne Erbsensuppe



Safrancremesuppe



Hier finden Sie den  
aktuellen Menüplan



Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch!



Keine Zutaten tierischer Herkunft, mit Ausnahme von: Milchprodukten, Eier und Honig.