



Wochenangebot vom 19. März bis 25. März 2018

lunch4vitality

Bar CHF 13.50/Badge CHF 9.20

1 Hauptkomponente

+ 3 Wahlkomponenten

Montag

•Schweinschnitzel
Cognacsauce

•Gemüseballs
Tomatensauce

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

Dienstag

•Pouletbrust Tandoori
Erdnussauce

•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

Gemüsepüreesuppe



Kartoffel-Frühlings-
zwiebelsuppe



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.