Restaurant & Cafeteria BE

Menüplan Mittagsverpflegung 22. bis 26. April 2024



	TRADITIONAL	HAPPY BOWL
Montag	Forellenfilet Weissweinsauce mit Dill Reis Broccoli mit Mandeln	«Roasted Bowl» Linsen,Zucchetti Blumenkohl Tofu, Kichererbsen Currysauce
	Fisch: Italien Allergene: A, D, G, L, O CHF 14.00	Allergene: F, L, 0 CHF 13.00
Dienstag	Älplermagronen mit Kartoffeln und Speck Käsesauce Hausgemachtes Apfelmus	«Spring Bowl» Quinoa, Radischen Curry-Fenchel Rotkabis, Ei Kräuter-Quark, Kerne
	Fleisch: Schweiz Allergene: A, G CHF 14.00	Allergene: C, G, 0 CHF 13.00
Mittwoch	Schweinsschnitzel an Rahmsauce Teigwaren Erbsen und Karotten	«Poke Bowl» Sushireis, Edamame Peperoni, Karotten Frühlingsrolle Sweet Chilli Sauce
	Fleisch: Schweiz Allergene: A, G, L, O CHF 14.00	Allergene: A, F, G, L CHF 13.00
Donnerstag	Lachsfilet im Blätterteig Zitronensauce Reis Broccoli	«Swiss Bowl» Rösti, Pfälzer Bohnen, Randen Quorngeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
	Fisch: Norwegen Allergene: A, D, F, G, L, O CHF 14.00	Allergene: A, C, F, G, L, O CHF 13.00
Freitag	Gebratene Pouletbrust Soja-Ingwersauce Asia-Nudeln Gemüsestreifen	«Protein Bowl» Linsen, Kichererbsen Spinat, Romanesco Arancini, Hüttenkäse
	Fleisch: Schweiz Allergene: A, C, F, L, N CHF 14.00	Allergene: A, G CHF 13.00

Aktuell

