

# Restaurant feingut

KW 38 vom 16.09. bis 22.09.2024

## Futura

## Classic

## Front cooking

Montag	Gemüsecremesuppe Burrito mit Peperoni und Soja Filet Streifen Trockenreis  Salat	Gemüsecremesuppe Rehgeschnetzeltes mit Cranberrysauce Spätzli Kürbisgemüse aus dem Ofen oder Salat	Geschnetzeltes Quorn an Steinpilzsauce Gnocchi mit Salbeibutter Kalbschnitzel mit Waldpilzen Gnocchi mit Salbeibutter
Dienstag	Suppe nach Hausfrauenart BIO Ungarisches Gulasch Salzkartoffeln Zucchetti mit Basilikum oder Salat	Suppe nach Hausfrauenart Panaeng-Curry mit Gemüse-Bällchen Kichererbsen  Salat	Linsengemüse Eintopf  Schweinsvoren* mit Mangold Linsengemüse Eintopf
Mittwoch	Tomatencremesuppe mit Basilikum Weizen-Schnitzel mit Pilzragout Quinoa-Pilaw Glasierte Rüebl oder Salat	Tomatencremesuppe mit Basilikum Gebratenes Zanderfilet (EE) Taglioline mit Sepia Lauch à la creme oder Salat	Risotto mit Tomaten, Basilikum  Poulet mit Pflaume Risotto mit Tomaten und Basilikum
Donnerstag	Sauerkrautcremesuppe Soja-Streifen „Stroganoff Art“ Pappardelle Herbstgemüse oder Salat	Sauerkrautcremesuppe Gyros* mit Tsatsiki Pommes frites Broccoli mit Pinienkernen oder Salat	Tofu Sweet & Sour Perlweizenpfanne  Bengalische Rindfleischwürfel mit Perlweizenpfanne
Freitag	Gemüsecremesuppe „Gun Madu“ Asiatische Teigtaschen Asiatisches Gemüse mit Süsskartoffeln  Salat	Gemüsecremesuppe Truthahnschnitzel mit Thymiansauce Safranrisotto Artischocken oder Salat	Homok Soja Curry  "Homok" Fisch Curry (ID)
Samstag	Pastinakensuppe Flocken-Bratlinge mit Gurkensauce Nudeln Gemüsesymphonie oder Salat	Pastinakensuppe Luzerner Bratwurst* mit Zwiebelsauce Rösti-Späne Bohnen mit Bohnenkraut oder Salat	
Sonntag	Suppe nach Bauernart Quorn-Geschnetzeltes mit Currysauce Basmatireis  Salat	Suppe nach Bauernart Kalbbraten mit Pfifferlingsauce Mohn-Schupfnudeln Blattspinat oder Salat	

Menü komplett: intern: 13.20 / extern 20.30  
Menü mit 3 Komponenten: intern 9.90 / extern 16.90

\* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch