

Restaurant feingut

KW 43 vom 21.10. bis 27.10.2024

Futura

Classic

Front cooking

Montag	Gemüsecremesuppe Burrito mit Peperoni und Soja Filet Streifen Trockenreis Salat	Gemüsecremesuppe Truthahnschnitzel mit Thymiansauce Bramata mit Dörrtomaten Artischocken oder Salat	Gemüeragout mit Tofu Sellerie-Kartoffelmousseline Schweinsvoressen mit Sauerkraut Sellerie-Kartoffelmousseline
Dienstag	Selleriecremesuppe Vegi-Bälchen mit Masalasaucce Quinoa-Pilaw Pak-Choi mit Sesam oder Salat	Selleriecremesuppe Rehgeschnetzelttes (AT) mit Cranberrysauce Spätzli Kürbisgemüse aus dem Ofen oder Salat	Pikante Tomatenquiche Blattsalat Quiche Lorraine mit Speck Blattsalat
Mittwoch	Tomatencremesuppe mit Basilikum Fenchel-Kichererbsen Eintopf - Salat	Tomatencremesuppe mit Basilikum Lachs (CH) mit Misopesto Taglioline mit Sepia Lauch à la creme oder Salat	Omeletten mit Pilzragout und Kräutern Blattsalat Kalbschnitzel mit Waldpilzen Spinat Gnocchi
Donnerstag	Sauerkrautcremesuppe Soja-Streifen „Stroganoff Art“ Pappardelle Herbstgemüse oder Salat	Sauerkrautcremesuppe Gyros* mit Tsatsiki Pommes frites Broccoli mit Pinienkernen oder Salat	Risotto mit Limonen Thunfisch-Sashimi (FAO 61 & 71) Mango Chutney Limonenrisotto
Freitag	Gemüsecremesuppe BIO Ungarisches Gulasch Kartoffelstock Zucchetti mit Basilikum oder Salat	Gemüsecremesuppe Indischer-Linsen-Blumenkohltopf - Salat	LUKS Döner Box Vegi LUKS Döner Box
Samstag	Pastinakensuppe Flocken-Bratlinge mit Gurkensauce Nudeln Gemüsesymphonie oder Salat	Pastinakensuppe Luzerner Bratwurst* mit Zwiebelsauce Rösti-Späne Gelbe Bohnen oder Salat	
Sonntag	Suppe nach Bauernart Quorn-Geschnetzelttes mit Currysauce Ebly mit Gemüse Salat	Suppe nach Bauernart Kalbsbraten 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