

Restaurant feingut

KW 10 vom 03.03. bis 09.03.2025

	Futura	Classic	Front cooking
Montag	Gemüsecremesuppe Chili con Soja Tortillas Salat	Gemüsecremesuppe Panierte Pouletbrust Tomatenspaghetti Brokkoli oder Salat	Risotto mit Pilzen und Kräuteröl Rindshuftspieß mit Zwiebelconfit Risotto mit Pilzen
Dienstag	Gelberbsensuppe Bulgur-Gemüse Plätzli Ratatouille Salat	Gelberbsensuppe Ofenfleischkäse* mit Zwiebelsauce Schupfnudeln Bohnen mit Bohnenkraut oder Salat	Pikanter Gemüseauflauf Marktsalat mit Sprossen Vitello Tonnato (FAO-71) mit Olivenciabatta
Mittwoch	Blumenkohlsuppe Gebackener Fetakäse Mais Fries mit Sauerrahm Blattspinat oder Salat	Blumenkohlsuppe Coq au vin* Kartoffelstock mit Rosmarin Sellerie mit Karotten oder Salat	Penne mit Rahm, Zucchini und Parmesan Penne mit Lachs (NO) -Whiskyrahmsauce
Donnerstag	Minestrone Bio Rindsragout mit Oliven & Pilzen Spätzli Zucchetti mit Basilikum oder Salat	Minestrone Curry von Hülsenfrüchten und Soja Butterreis Salat	Gemüse Soja Ragout mit Kartoffeln Marktsalat mit Sprossen Poulet mit Pflaume Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Marktsalat mit Sprossen
Freitag	Gemüsecremesuppe Teigwarengratin Neapoli - Salat	Gemüsecremesuppe Buntbarsch(ID) Dampfkartoffeln Rahmwirsing oder Salat	Vegetarisches Stroganoff Polenta mit Thymian Kaninchen-Chorizo* spanische Art Eintopf Polenta mit Thymian
Samstag	Linsensuppe Soja-Filetstreifen mit Basilikumsauce Gnocchi Piemontese Salat	Linsensuppe Süss-saures Ragout von Schweinshals Mie-Nudeln Wok-Gemüse oder Salat	
Sonntag	Suppe nach Bauernart Cannelloni Padrone - Salat	Suppe nach Bauernart Rindsfilet mit Béarner Sauce Kartoffelgratin Mischgemüse oder Salat	

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

* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch