

# Menükarte | Carte des menus

Woche 48, vom 25. bis 29. November 2024 | Semaine 48, du 25 au 29 novembre 2024

Tage   Jours	Fleisch   Viande	Fisch   Poisson	Vegi   Végétariens	Chef-Teller
Montag   Lundi	Personaltag <i>Journée du personnel</i>	Personaltag <i>Journée du personnel</i>	Personaltag <i>Journée du personnel</i>	Personaltag <i>Journée du personnel</i>
Dienstag   Mardi	Trutenschenkelragout (CH), Erdnussauce, Basmatireis, Pak Choi <i>Ragoût de cuisse de dinde (CH), sauce aux cacahuètes, riz basmati, pak choi</i>	Torpedo Crevetten (VN), Sweet-Chilisauce, Basmatireis, Pak Choi <i>Torpédo crevettes (VN), sauce sweet chili, riz basmati, pak choi</i>	Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Sweet-Chilisauce, Basmatireis, Pak Choi <i>Rouleaux de printemps farcis aux légumes, sauce sweet chili, riz basmati, pak choi</i>	Kalbsrollbraten (CH), Cognacsauce, Bramata Polenta, Bohnen <i>Rôti de veau roulé (CH), sauce au cognac, polenta de Bramata, haricots</i>
Mittwoch   Mercredi	Paniertes Schweinshuftschnitzel (CH), Zitronenschnitz, Country Cuts, Wurzelgemüse <i>Escalope de porc panée (CH), quartiers de citron, pommes country, légumes-racines</i>	Zanderfilet (KS), Gewürzjus, Bulgur, Kürbis <i>Filet de sandre (KS), jus d'épices, boulgour, courge</i>	Paniertes Sellerieschnitzel, Zitronenschnitz, Country Cuts, Wurzelgemüse <i>Escalope de céleri panée, escalope de citron, pommes country, légumes-racines</i>	Pouletschenkel-Steak (CH), Gewürzjus, Bulgur, Kürbis <i>Steak de cuisse de poulet (CH), jus d'épices, boulgour, courge</i>
Donnerstag   Jeudi	Kalbsbrustschnitten (CH) mit Salbei und roten Zwiebeln, Hirsotto, sautierter Weisskabis <i>Tendrons de veau (CH) à la sauge et aux oignons rouges, risotto de millet, chou blanc sauté</i>	Pochierter Nilbarsch (UG), portugiesische Sauce mit Oliven, Teigwaren, Federkohl <i>Perche du Nil pochée (UG), sauce portugaise aux olives, pâtes, chou plume</i>	Cappelletti gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, portugiesische Sauce mit Oliven, Federkohl <i>Cappelletti farcis aux tomates et à la mozzarella, sauce portugaise aux olives, chou plume</i>	Hirschgeschnetzeltes (EU), Hirsotto, Federkohl, glasierte Marroni <i>Emincé de cerf (UE), risotto de millet, chou plume, marrons glacés</i>
Freitag   Vendredi	Rindschulterbraten (CH), Rotweinsauce, Kartoffelgratin, Blumenkohl mit Schnittlauch <i>Rôti d'épaule de bœuf (CH), sauce au vin rouge, gratin de pommes de terre, chou-fleur à la ciboulette</i>	Pangasiusknusperli (VN), Tatarensauce, Reis, Blumenkohl mit Schnittlauch <i>Beignets de pangasius (VN), sauce tartare, riz, chou-fleur à la ciboulette</i>	Vegetarische Moussaka mit Soja-Gehacktem, Tomaten, Auberginen, Kartoffeln und Feta <i>Moussaka végétarienne au soja haché, tomates, aubergines, pommes de terre et feta</i>	Berner Platte (Schwein/CH), Senf, Reis, Sauerkraut <i>Assiette bernoise (porc/CH), moutarde, riz, choucroute</i>