



BUSINESS-LUNCH AG

Catering = Party =
Service ▶

MENUPLAN für Besseresser!

Woche 11. 2019

Wochenspezialitäten

Tagesmenu

Wochenspezialitäten

<p>A.</p> <p>Fleischteller garniert</p>	<p><u>Montag 11. März</u></p> <p>Gesch. Poulet Fleisch Jäger Art Trockenreis Eisbergsalat mit Croutons</p>	<p>G.</p> <p>Petersfischfilet im Kräutermantel Salzkartoffeln grüne Spargeln mit Ei</p>
<p>B.</p> <p>Roastbeef kalt, Sauce Tartar garniert mit verschiedenen Salaten</p>	<p><u>Dienstag 12. März</u></p> <p>Kalbsbratwurst mit Bärlauch Portweinjus, Rösti grüne Bohnen</p>	<p><u>Vegi Gerichte</u></p>
<p>C.</p> <p>Gemüselasagne gemischter Salat</p>	<p><u>Mittwoch 13. März</u></p> <p>Ungarisches Rindsgulasch Spätzli Randen Salat</p>	<p>H.</p> <p>Bunter Salatteller mit Ei</p>
<p>E.</p> <p>Toast Hawaii mit Schinken und Ananas gemischter Salat</p>	<p><u>Donnerstag 14. März</u></p> <p>Schweinsschnitzel paniert Röstkartoffeln gemischte Karottenstäbchen</p>	<p>I.</p> <p>Rösti Tartelette gefüllt mit Bergkäse garniert mit 4 Gemüsen</p>
<p>F.</p> <p>Schweinskotelette Barbecue Sauce Kartoffelkroketten Gemüse garniture</p>	<p><u>Freitag 15. März</u></p> <p>Gemischte gefüllte Teigwaren Vegetarisch, Reibkäse Tomatenrahmsauce Kopfsalat mit Radisli</p> <p><i>täglich erfreulich frisch und preiswert!</i></p>	<p>K.</p> <p>Auberginen und Zucchini Piccata Tomatensauce Risotto mit Mascarpone</p>

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch wenn nicht anders erwähnt. AML = kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Für Fragen zu Zutaten die Allergien oder Intoleranzen auslösen informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

BUSINESS-LUNCH AG · K. Pulfer · Paul-Klee-Strasse 101 · 3053 Münchenbuchsee · Tel. 031 869 44 22 · Fax 869 34 24

Party-Service · Betriebsverpflegung · Frischmahlzeitendienst