



BUSINESS-LUNCH AG

Catering = Party =
Service ▶

MENUPLAN für Besseresser!

Woche 12. 2019

Wochenspezialitäten

Tagesmenu

Wochenspezialitäten

<p>A.</p> <p>Fleischteller garniert</p>	<p><u>Montag 18. März</u></p> <p>Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) Reibkäse Nüsslersalat mit Ei</p>	<p>G.</p> <p>Zanderfilet gebraten mit Tomatenwürfeli und Champignons Schnittlauchkartoffeln grüner Salat</p>
<p>B.</p> <p>Frühlingsrollen und Samoas (vegetarisch) bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen sweet Chili Sauce</p>	<p><u>Dienstag 19. März</u></p> <p>Emmentaler Brät Schnitzel (Schwein) gebratene Kartoffelwürfel Kohlräbli mit Schnittlauch</p>	<p><u>Vegi Gerichte</u></p>
<p>C.</p> <p>Spargelravioli an Rahmsauce mit Spargelstückli und Schinkenstreifen grüner Salat</p>	<p><u>Mittwoch 20. März</u></p> <p>Gesch. Schweinefleisch an Paprikasauce Pilaw Reis, Gurkensalat</p>	<p>H.</p> <p>Bunter Salatteller mit Ei</p>
<p>E.</p> <p>Schweins Cordon Bleu Country Kartoffeln Gemüse garniture</p>	<p><u>Donnerstag 21. März</u></p> <p>Rindsschmorbraten Mailänder Art, Kartoffelstock Fenchel gratiniert</p>	<p>I.</p> <p>Fotzelschnitten mit Zimt und Zucker Zwetschgenkompott</p>
<p>F.</p> <p>Mah Mee Asiatisches Nudelgericht mit Poulet Fleisch (Dänemark) und Gemüse, grüner Salat</p>	<p><u>Freitag 22. März</u></p> <p>Poulet Filet an Senfsauce Teigwaren grüne Erbsen</p> <p><i>täglich erfreulich frisch und preiswert!</i></p>	<p>K.</p> <p>Cannelloni überbacken gefüllt mit Gemüse und Ricotta gemischter Salat</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