



BUSINESS-LUNCH AG

Catering = Party =

Service ▶

MENUPLAN für Besseresser!

Woche 13. 2020

Wochenspezialitäten

Tagesmenu

Wochenspezialitäten

<p>A.</p> <p>Fleischteller garniert</p>	<p><u>Montag 23. März</u></p> <p>Hamme, Senf Pfälzerrüebli Schnittlauchkartoffeln</p>	<p>G.</p> <p>Zanderfilet gebraten mit Mandeln Petersilienkartoffeln grüner Salat</p>
<p>B.</p> <p>Hausterrine (Schwein/ Poulet) garniert mit gartenfrischen Salaten</p>	<p><u>Dienstag 24. März</u></p> <p>Poulet geschmort in Rotwein Bärlauchspätzli grüne Erbsen</p>	<p><u>Vegi Gerichte</u></p>
<p>C.</p> <p>Nudeln an leichter Rahmsauce mit geschnetzeltem Poulet Fleisch grünen Spargeln und Cherrytomaten</p>	<p><u>Mittwoch 25. März</u></p> <p>Gesch. Rindfleisch Stroganoff Trockenreis Blattsalate mit Gemüsestreifen</p>	<p>H.</p> <p>Bunter Salatteller mit Ei</p>
<p>E.</p> <p>Fitness Teller gebratene Poulet Brust Curryquarksauce garniert mit verschiedenen Salaten</p>	<p><u>Donnerstag 26. März</u></p> <p>Schweinschnitzel paniert Bratkartoffeln Gemüsebouquet</p>	<p>I.</p> <p>Grüne Spargeln Sauce Hollandaise mit Bärlauch Salzkartoffeln gemischter Salat</p>
<p>F.</p> <p>Schweinssteak Kräuterbutter Nudeln Gemüse garniture</p>	<p><u>Freitag 27. März</u></p> <p>Hörnli mit gehacktem Rindfleisch, Reibkäse gemischter Salat</p> <p><i>täglich erfreulich frisch und preiswert!</i></p>	<p>K.</p> <p>Vegi Burger Cocktailsauce, Basmatireis gebratene Cherrytomaten Blattspinat</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