



BUSINESS-LUNCH AG

Catering = Party =

Service ▶

MENUPLAN für Besseresser!

Woche 17. 2019

Wochenspezialitäten

Tagesmenu

Wochenspezialitäten

<p>A.</p> <p>Fleischteller garniert</p>	<p><u>Montag 22. April</u></p> <p>Unser Betrieb bleibt am Ostermontag geschlossen.</p>	<p>G.</p> <p>Eglifilet im Bierteig (wild, Russland) Petersilienkartoffeln grüner Salat</p>
<p>B.</p> <p>Frühlingsrollen und Samoas (vegetarisch) bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen sweet Chili Sauce</p>	<p><u>Dienstag 23. April</u></p> <p>Penne Bolognese mit gehacktem Rindfleisch und Reibkäse Lolosalat mit Gemüsestreifen</p>	<p><u>Vegi Gerichte</u></p>
<p>C.</p> <p>Spargelravioli an Rahmsauce mit Spargelstückli und Schinkenstreifen grüner Salat</p>	<p><u>Mittwoch 24. April</u></p> <p>Kalbsrollbraten Kartoffelstock grüne Bohnen</p>	<p>H.</p> <p>Bunter Salatteller mit Ei</p>
<p>E.</p> <p>Tessiner Steak (Schwein) Kartoffelkroketten Gemüse garniture</p>	<p><u>Donnerstag 25. April</u></p> <p>Fleischbällchen (Poulet) an Tomatenrahmsauce Risotto, Zucchini Gemüse</p>	<p>I.</p> <p>Vegi Schnitzel gefüllt mit Tomate und Frischkäse Kartoffelgnocchi mit Pesto gebratene Cherrytomaten</p>
<p>F.</p> <p>Lammkoteletten Provencale Rosmarinkartoffeln Blattspinat, Grilltomate</p>	<p><u>Freitag 26. April</u></p> <p>Cervelats Cordon bleu Barbecue Sauce gebackene Ofenkartoffeln Krautstiele an Rahmsauce</p> <p><i>täglich erfreulich frisch und preiswert!</i></p>	<p>K.</p> <p>Fotzelschnitten mit Zimt und Zucker marinierte Erdbeeren</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