



BUSINESS-LUNCH AG

Catering = Party =

Service ▶

MENUPLAN für Besseresser!

Woche 49. 2018

Wochenspezialitäten

Tagesmenu

Wochenspezialitäten

<p>A.</p> <p>Fleischteller garniert</p>	<p><i>Montag 3. Dezember</i></p> <p>Gesch. Rindfleisch an Paprikasauce Muschelteigwaren Randensalat</p>	<p>G.</p> <p>Zanderfilet gebraten mit gerösteten Mandeln Schnittlauchkartoffeln grüner Salat</p>
<p>B.</p> <p>Grosser Nüsslersalat mit Speck, Ei und Brotcroutons</p>	<p><i>Dienstag 4. Dezember</i></p> <p>Pouletvoressen Emmentaler Art mit Safran und Gemüse Kartoffelstock, Fenchel</p>	<p><u>Vegi Gerichte</u></p>
<p>C.</p> <p>Spaghetti Carbonara an Rahmsauce mit Schinkenstreifen gemischter Salat</p>	<p><i>Mittwoch 5. Dezember</i></p> <p>Waadtländer Saucisson, Senf Lauchgemüse Petersilienkartoffeln</p>	<p>H.</p> <p>Bunter Salatteller mit Ei</p>
<p>E.</p> <p>Schweins Cordon bleu Country Kartoffeln Gemüse garniture</p>	<p><i>Donnerstag 6. Dezember</i></p> <p>Rindfleischvogel Risotto Kohlräbli mit Schnittlauch</p>	<p>I.</p> <p>Apfelhüechli Vanillesauce</p>
<p>F.</p> <p>Zwei Weizentortillas mit Hackfleischfüllung (Rind) und Tomatensauce überbacken mit Käse grüner Salat</p>	<p><i>Freitag 7. Dezember</i></p> <p>Cannelloni mit Gemüsefüllung gratinert Eichblattsalat</p> <p><i>täglich erfreulich frisch und preiswert!</i></p>	<p>K.</p> <p>Raclette Käse auf geschwellten Kartoffeln Essiggemüse grüner 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