



BUSINESS-LUNCH AG

Catering = Party =

Service ▶

MENUPLAN für Besseresser!

Woche 6. 2019

Wochenspezialitäten

A.

Fleischteller garniert

B.

Frühlingsrollen und Samoas

(vegetarisch)
bunte Blattsalate
mit Gemüstreifen
sweet Chili Sauce

C.

Äpler Makronen

mit Schinken
und Kartoffeln
Apfelmus, grüner Salat

E.

Lammkotelette Provencale

Bratkartoffeln
grüne Bohnen, Grilltomate

F.

Schweinsbratwurst

Zwiebelsauce
Rösti
grüne Bohnen

Tagesmenu

Montag 4. Februar

**Hackfleischbällchen an
Champignonsauce
Kartoffelstock
Nüsslersalat mit Ei**

Dienstag 5. Februar

**Ungarisches Rindsgulasch
Spätzli
Broccoli mit Mandeln**

Mittwoch 6. Februar

**Waadtländer Saucisson und
Speck, Lauchgemüse
Petersilienkartoffeln**

Donnerstag 7. Februar

**Gesch. Poulet Fleisch an Kokos
Curry Sauce
Trockenreis, Karottensalat**

Freitag 8. Februar

**Panierter Fleischkäse
Bratkartoffeln
Mischgemüse**

*täglich erfreulich frisch
und preiswert!*

Wochenspezialitäten

G.

Dorschrückenfilet gebraten
nach Grenobler Art
Schnittlauchkartoffeln
grüner Salat

Vegi Gerichte

H.

Bunter Salatteller
mit Ei

I.

Fotzelschnitten
mit Zimt und Zucker
Zwetschgenkompott

K.

Cannelloni überbacken
gefüllt mit Gemüse
und Ricotta
gemischter Salat

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