



# Willkommen im Bistro!

Menüplan 20. März – 24. März 2022

KW 11	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 20.03.23	Indisches Linsen Dal	Gemüse-Teigwaren Auflauf
<b>Dienstag</b> 21.03.23	Rotes Tofu-Thai Curry mit Gemüse und Basmatireis	Rotes Rinds-Thai Curry mit Gemüse und Basmatireis
<b>Mittwoch</b> 22.03.23	Bohnen-Gemüsetätschli dazu Honig-Senfsauce und Kartoffelstock	Schweinshalsbraten dazu Honig-Senfsauce und Kartoffelstock
<b>Donnerstag</b> 23.03.23	Lauch-Zwiebel Kuchen	Mediterraner Gemüse-Risotto Eintopf
<b>Freitag</b> 24.03.23	Panierte Auberginen mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	Schlemmerfilet Bordelaise mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

Dazu unsere Tagessuppe, täglich frisches Marktgemüse und ein reichhaltiges Salatbuffet

Unser Bistro hat eine Bio Cuisine-zertifizierte Küche



- **Fleischherkunft: Schweiz**
- **Fischereierzeugnisse: nachhaltiger Fang**
- **gelegentliche Verwendung von Bio-Umstellware**
- **Unser Wildangebot ist nicht biologisch**

**biopartner**