

MENÜPLAN

Fleischherkunft: Kalb, Rind, Schwein, Poulet – alles aus der Schweiz Fisch – Nordatlantik

DATUM	MENÜ	MENÜ VEGI	PREISE		
Montag 23.04.2018	Pasta alla Bolognese (mediterrane Hackfleischsauce mit Rindshack) dazu Reibkäse	Spargelravioli an mediterraner Ratatouille Sauce	für interne Gäste Menü / Vegi Menü	gross 9.00 Fr.	klein 7.00 Fr.
			für externe Gäste Menü / Vegi Menü	gross 13.00 Fr.	klein 11.00 Fr.
Dienstag 24.04.2018	Gebratene Pouletwürfeli in Pilzrahmsauce dazu gemischtes Kartoffel-Gemüse aus dem Ofen	Gebackenes gemischtes Kartoffel-Gemüse aus dem Ofen an einem cremigem Pilzragout	Dienstag Gebratene Pouletwürfeli in Pilzrahmsauce dazu gemischtes Kartoffel-Gemüse aus dem Ofen		
Mittwoch 25.04.2018	Panierter Pfannenfisch mit frischer Zitrone und hausgemachtem Kartoffelsalat	Gebratenes Sellerieschnitzel mit frischer Zitrone dazu Kartoffelsalat			
Donnerstag 26.04.2018	Poulet-Stroganoff in rassiger Paprikacremesauce mit Peperoni, Pilzen und Essiggurken dazu Pilawreis aus dem Ofen	Rassiger geschmorter Apfel-Peperoni Gulasch in Paprikarahmsauce dazu frittierte Rösti-Ecken			
Freitag 27.04.2018	Pasta alla Carbonara (Schinken Specksauce mit Parmesan und Schnittlauch) dazu Reibkäse	Cremige Gorgonzolasauce mit grillierten Birnen dazu feine Barilla-Pasta			
			Warme Küche bis 13:00 <i>Zu jedem Menü reichen wir eine frische Suppe, Tafelwasser und einen gemischten Salat vom Salatbuffet</i>		
 <p>Allergene: Bitte wenden Sie sich bei Fragen an den Küchenchef Marcel Lenartowsky oder seine Stellvertretung Tanja Lang Küchenchef Kantine Ebnatfeld: Marcel Lenartowsky T direkt: 052 632 50 49 kantine.ebnatfeld@stsh.ch Stiftung Impuls Ebnatfeld 10 Postfach 1000 8201 Schaffhausen www.stiftung-impuls.ch</p>					