

# MENÜPLAN

Fleischherkunft: Kalb, Rind, Schwein, Poulet – alles aus der Schweiz Schinken – Schweiz (Schwein) Hirsch - Neuseeland

DATUM	MENÜ	MENÜ VEGI	PREISE						
<b>Montag</b> <b>12.11.2018</b>	Geschnetzeltes vom Hirsch in Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern dazu feine Barilla Pasta	Barilla Pasta an cremiger Gorgonzolasauce dazu pochierte Birnenwürfeli	<table border="1"> <tr> <td>für interne Gäste Menü / Vegi Menü</td> <td>gross 9.00 Fr.</td> <td>klein 7.00 Fr.</td> </tr> <tr> <td>für externe Gäste Menü / Vegi Menü</td> <td>gross 13.00 Fr.</td> <td>klein 11.00 Fr.</td> </tr> </table>	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.
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.							
<b>Dienstag</b> <b>13.11.2018</b>	Gebackenes „Mezzaluna“ (Pizza Fladenbrot) gefüllt mit Schinken, Mozzarella, Tomaten und Rucola serviert an grüner Pesto Sauce	Gebackenes „Mezzaluna“ (Pizza Fladenbrot) Mozzarella, Tomaten und Rucola serviert an grüner Pesto Sauce	<h2>Donnerstag</h2> <p>Schweinsbraten „Grosi Art“ geschmort im eigenen Saft dazu grüne Speckbohnen und Spätzli</p>						
<b>Mittwoch</b> <b>14.11.2018</b>	Geschnetzeltes von der Pouletbrust nach „Gyros Art“ mit Peperoni und Zwiebeln dazu frisches Tzatziki und Pilaw Reis aus dem Ofen	Rassiges Gemüsegyros mit Peperoni und Zwiebeln dazu frisches Tzatziki und Pilaw Reis aus dem Ofen							
<b>Donnerstag</b> <b>15.11.2018</b>	Schweinsbraten „Grosi Art“ geschmort im eigenen Saft dazu grüne Speckbohnen und Spätzli	Frische Schweizer Käsewähe aus dem Ofen dazu einen Nüsslisalat mit Preiselbeer Dressing und gerösteten Baumüssen							
<b>Freitag</b> <b>16.11.2018</b>	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück an leichter Rahmsauce dazu grüne Buttererbsen und feine Nüdeli	Pasta alla Cinque Pi (Sauce mit Tomaten, Rahm, Parmesan, Pfeffer und Petersilie)							
				<p><b>Warme Küche bis 13:00</b> <b>Zu jedem Menü reichen wir eine frische Suppe, Tafelwasser und einen gemischten Salat vom Salatbuffet</b></p>					
 <p><b>Allergene:</b> Bitte wenden Sie sich bei Fragen an den Küchenchef Marcel Spörndli oder seine Stellvertretung Tanja Lang Küchenchef Kantine Ebnatfeld: Marcel Spörndli   T direkt: 052 632 50 49   kantine.ebnatfeld@stsh.ch Stiftung Impuls   Ebnatfeld 10   Postfach 1000   8201 Schaffhausen   www.stiftung-impuls.ch</p>									