


MENÜPLAN

Fleischherkunft: Kalb, Rind, Schwein, Poulet – alles aus der Schweiz Fischknusperli – Seehecht Wildfang Südafrika

DATUM	MENÜ	MENÜ VEGI	PREISE						
Montag 25.06.2018	Pasta alla Bolognese (mediterrane Rindshackfleischsauce mit frischen Kräutern) dazu Reibkäse	Kartoffelgnocchi an Gorgonzola-Sauce dazu eine Schale Apfelmus	<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.							
Dienstag 26.06.2018	Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Brätkügeli in Pilzrahmsauce serviert auf buntem Ofengemüse	Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Pilzragout serviert auf buntem Ofengemüse	<p style="text-align: center;">Dienstag</p> <p style="text-align: center;">Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Brätkügeli in Pilzrahmsauce serviert auf buntem Ofengemüse</p>						
Mittwoch 27.06.2018	Schweinsragout im Suure Moscht geschmort an dunkler Sauce Parmesan-Polenta, grüne Bohnen	Tanjas Apfel-Peperoni Gulasch in cremiger Paprika-Rahmsauce dazu Polenta							
Donnerstag 28.06.2018	Frittierte Fischknusperli mit hausgemachter Tartar-Sauce dazu Fitnessteller zum selber Schöpfen an unserem Salatbuffet	Panierter Quorn mit Süss-Sauer-Sauce dazu Fitnessteller zum selber Schöpfen an unserem Salatbuffet							
Freitag 29.06.2018	Gebratener Rindshamburger mit Pfefferrahmsauce dazu Ofen-Kartoffelgemüse	Spanische Tortilla (Eieromelette mit Gemüse und Kartoffeln) im Ofen gebacken dazu Pfefferrahm-Sauce	<p style="text-align: center;">Warme Küche bis 13:00</p> <p style="text-align: center;"><i>Zu jedem Menü reichen wir eine frische Suppe, Tafelwasser und einen gemischten Salat vom Salatbuffet</i></p>						
	<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>								