Zentrum Schlossmatt
Region Burgdorf

Menüplan 27.05. - 02.06.2024

	Tagesmenü	Salat & Suppe	Selbstwahlbuffet	
Montag	Rindssaftplätzli Lorenzo (Champignons, Speck, Wirz) Kartoffelstock Erbsli	Salatbuffet Curry-Kokossuppe	Trutenbrustbraten Whiskysauce Hülsenfrüchteburger Kräutersauce	Teigwaren Kartoffelstock Erbsli Rüebli Peperonata
Dienstag	Pastetlisauce (ver. Fleisch und Chrugeli) Pastetli Zucchetti	Salatbuffet Erbsensuppe	Schwäbischer Zwiebelrostbraten (Rind) Vegetarische-Pastetlisauce mit Gemüse und Soja	Spätzli Pastetli Zucchetti Mischgemüse Kohlrabi
Mittwoch	Riz Cazimir (Poulet) an Currysauce mit Früchten Basmatireis Ofentomate	Salatbuffet Spargel-Bärlauchsuppe	Chili con Carne Ricotta-Spinat-Nocken in Cremesauce	 Basmatireis Ofentomate Grillierte Auberginen Schwarzwurzeln
Donnerstag	Rindsragout an Peperonisauce Ebly-Risotto Blumenkohl	Salatbuffet Rüebli-Limettensuppe	Pouletflügeli Ketchup Vegetarischer Flammkuchen mit Birnen und Brie	Ebly-Risotto Pommes frites Stangensellerie Bohnen Blumenkohl
Freitag	Zürigeschnetzeltes an heller Sauce Rösti Kefen	Salatbuffet Brennessel-Spinatsuppe	Zanderknusperli Tartaresauce Gemüsekrapfen mit Kräuterquark	Reis Rösti Kefen Spargeln Krautstiele à la crème
Samstag		Salatbuffet Buchstabensuppe	Super Sugo (Tomatensauce mit Schinken und Salami) Spaghetti	Selleriepiccata Tomatensauce Romanesco mit Mandeln
Sonntag		Salatbuffet Gerstensuppe	Bratwurst Zwiebelsauce Kartoffelgratin	Eieromelette mit Gemüse Pfälzerrüebli

Täglich im Angebot:
Belegte Brötchen, Sandwiches,
Fruchtkuchen, Stückli & Patisserie

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch aus der Region.
Abweichungen sowie Fisch sind am Buffet deklariert.
Auskunft über Allergene erhalten Sie jederzeit durch das Servicepersonal oder die Küche.