Zentrum Schlossmatt
Region Burgdorf

Menüplan 07.10.2024 - 13.10.2024

	Tagesmenü	Salat & Suppe	Selbstwahlbuffet	
Montag	Saltimbocca (Schwein) Rotweinsauce Risotto Peperonigemüse	Salatbuffet Gemüsepüreesuppe	Hirschbraten Hagenbuttensauce Selleriepiccata Tomatensauce	Pomme Duchesse Risotto Peperonigemüse Schwarzwurzeln mit Safran Erbsli
Dienstag	Wildbratwurst Zwiebelsauce Bramatapolenta Krautstiele	Salatbuffet Flädlisuppe	Bami Goreng (Nudeln mit Poulet) Flammkuchen mit Gemüse und Nüssen	Bramatapolenta Krautstiele Knackerbsen glasierte Randen
Mittwoch	Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce Kartoffelgratin Bohnen	Salatbuffet Sauerkrautsuppe mit Croutons	Wildschweinragout Tofu paniert Preiselbeersauce	Serviettenknödel Kartoffelgratin Bohnen Wirz Cherrytomaten
Donnerstag	Rehpfeffer Jäger Art Spätzli Mischgemüse	Salatbuffet Fleischsuppe mit Gemüse und Tapioka	Pouletflügeli Knoblauchdipp Gemüsetätschli Paprikasauce	Pommes Spätzli Mischgemüse Erbsli und Rüebli Romanesco
Freitag	Fisch gebraten Kräutersauce Safranreis Broccoli mit Mandeln	Salatbuffet Selleriecrèmesuppe	Wildhackbraten Wildrahmsauce Falafel Joghurtdipp	Lyonerkartoffeln Safranreis Broccoli mit Mandeln Rosenkohl Petersilienwurzel
Samstag		Salatbuffet Solothurner Weinsuppe	Wildfleischvogel Gemüsesauce Teigwaren	Sojabolognaise mit Gemüse Ofenkürbis
Sonntag		Salatbuffet Reiscrèmesuppe	Rehschnitzel Pfifferlingsauce Röstikroketten	Vegi Nuggets Cocktailsauce Rotkraut mit Marroni

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.