

Amt für Höhere Bildung Wohn- und Verpflegungsbetrieb Restaurant Scaläratreff	Wochenmenü Woche 20 vom 13.Mai bis 17.Mai 2024		
	Menü mit Salat: Studierende Fr. 14.00 / Dozenten und Gäste: Fr. 17.00		
	Montag	Kalbfleischgeschnetzertes(CH)an Rahmsauce Butterteigwaren Gedünsteter Blattspinat Amaretti	Kichererbsen Ragout mit Quorn an Rahmsauce Butterteigwaren Gedünsteter Blattspinat Amaretti
	Dienstag	Gebratenes Poulet Brüstchen(CH)an Estragon Sauce Basmatireis Edamame-Bohnen Mokka-Creme	Auberginen-Schnitzel an Estragon Sauce Basmatireis Edamame-Bohnen Mokka-Creme
	Mittwoch	Gebratene Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Kartoffelwürfel Gedünstete Bohnen Fruchtsalat	Mit Bergkäse gratinierte Polenta Schnitte Gedünstete Bohnen Fruchtsalat
	Donnerstag	Entenbruststreifen an Portwein-Orangen-Jus Glasnudeln Glasierte Kefen Panna-cotta mit Fruchtsauce	Gemüwestreifen an Portwein-Orangen-Jus Glasnudeln Glasierte Kefen Panna-cotta mit Fruchtsauce
	Freitag	Sautierte Fischfiletwürfel an Dillsauce Butterreis Brokkoli Nuss-Schnecke	Tomaten-Mozzarella Ravioli an Mascarponesauce Nuss-Schnecke
	Diese Woche		
	Frisch zubereitete Salate vom Buffet		
Wir servieren Ihnen: Kalbfleisch und Schweinefleisch Geflügel Rindfleisch: Schweiz, Lamm: Schweiz, Neuseeland, Australien. Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika (Geflügel) oder Hormonen leistungsfördernd erzeugt worden sein. Salate und Gemüse kaufen wir soweit als möglich aus biologischem Anbau.			