



## Menuplan Restaurant Solina Steffisburg

Woche 02

11. Januar bis 17. Januar 2021

Datum	Menu 1 mit Tagessuppe oder Salat CHF 12.50 / 10.50	Menu 2 Vegi mit Tagessuppe CHF 12.50 / 10.50	Snack Angebot
<b>Montag</b>	Crèmesuppe  Rippli und Bauernwurst Salzkartoffeln Dörrbohnen	Lauch-Kartoffelgratin mit Pilzen Grüner Salat	Pommes frites Gemischter Salat Salatteller Sandwiches Gebäck
<b>Dienstag</b>	Bouillon mit Einlage  Hackbraten gemischt brauner Sauce Teigwaren Ratatouille	Käsekuchen Gemischter Salat	Pommes frites Gemischter Salat Salatteller Sandwiches Gebäck
<b>Mittwoch</b>	Crèmesuppe  Pouletbrüstchen an Kräutersauce Bramata-Polenta Mischgemüse	Gemüserösti mit Spiegelei Grüner Salat	Pommes frites Gemischter Salat Salatteller Sandwiches Gebäck
<b>Donnerstag</b>	Bouillon mit Einlage  Buurehamme mit Senf Dampfkartoffeln Weisskabis mit Gemüsetreifen	Bami Goreng mit Gemüse und Nudeln leicht scharf Eichblattsalat	Pommes frites Gemischter Salat Salatteller Sandwiches Gebäck
<b>Freitag</b>	Crèmesuppe  Zanderfilets « <i>Kasastan</i> » Remouladesauce Weissweinsrisotto Blattspinat	Spätzlipfanne Gemischter Salat	Pommes frites Gemischter Salat Salatteller Sandwiches Gebäck
<b>Samstag</b>	Bouillon mit Einlage  Penne mit Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat	Tageshit wird Ihnen bekannt gegeben.	
<b>Sonntag</b>	Crèmesuppe  Wiener Kalbsrahmgulasch Erbsen-Kartoffelstampf Karotten Dessert CHF 16.00 / 14.00	Vegi-Menü wird Ihnen bekannt gegeben.	

Änderungen Vorbehalten!

Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert. Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unserer Küche folgende allergene Stoffe verarbeitet werden: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfide.