

Menu Restaurant BTS vom 13. bis 17. Mai 2019

	MENU	VEGI-MENU
MONTAG	Gemischter Salat Teigwarenauflauf mit bunten Gemüse- und Speckwürfeli Tagesdessert	Gemischter Salat mit Ei Hausgemachte Tagliatelle mit Bärlauchpesto und Belper Knolle Tagesdessert
DIENSTAG	Blattsalat Gebratene Lachstranche mit leichter Zitronenmayo Baked potatoe Rüebli-Rüebkohlgemüse Tagesdessert	Blattsalat Quornschnitzel serviert mit leichter Zitronenmayo Baked potatoe Rüebli-Rüebkohlgemüse Tagesdessert
MITTWOCH ist KINDERTAG!!! Preis / CHF 5.00 pro Kindermenu	Blattsalat Paniertes Schweinsschnitzel Ofenpommes Mischgemüse Tagesdessert	Blatt- und Rüebli Salat Zucchini mit Käse-Quarkfüllung Bulgur Tagesdessert
DONNERSTAG	Blattsalat Poulet - Gemüsesauce sweet & sour und Reis Tagesdessert	Blattsalat Ei an Petersiliensauce Trockenreis und Erbsli Tagesdessert
FREITAG	Alles vom Buffet!!! Crudité, Pita-Brote mit ver- schiedenen Füllungen / Saucen Desserts vom Buffet	Alles vom Buffet!! Vegetarische Varianten nach Lust und Laune. Desserts vom Buffet
Menu-Preis CHF 15.50 Buffet-Preis CHF 17.50 CHF 3.00 Reduktion für halbe Portion		
WOCHENHIT	Tomatensüppchen Französische Spargel-Omelette serviert mit Rohschinken und buntem Blattsalat, Tagesdessert	
Wochenhit CHF 18.50		



Fourchette verte: Das unabhängige Schweizer Label für ausgewogene Menus
Momentan sind wir in der Zertifizierungsphase

Ab 12.00 Uhr im Restaurant BTS, Reservation telefonisch oder per E-Mail
Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.
Bei Fragen zu **Allergene** oder **Lebensmittelunverträglichkeiten** wenden Sie
sich bitte an unsere Mitarbeitenden.