

Mensa 1574

Mittagsmenü

09. bis 15.09.2024

Für den digitalen
Menüplan mit allen Infos
den QR-Code scannen!



MENÜ SOUL

MENÜ VEGVEG

Montag

«Hausgemachte Tätschli», aus Okara, Champignons, Linsen & Petersilie, Kartoffel-Erbesen Püree, Broccoli & Rotweinsauce



CHF 8.50 / 10.50 / 15.00

«Spaghetti aglio olio», Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini, Frühlingzwiebeln, geriebener Hartkäse



CHF 7.50 / 10.50 / 15.00

Dienstag

«Afrikanischer Erdnusseintopf», gerösteter Blumenkohl, Jasminreis, mariniertes Rotkohl, Weizentortilla



CHF 8.50 / 10.50 / 15.00

«Gebackene Aubergine», mit Feta-Tomaten-Crumble, Couscous, Granatapfel, spicy Tomatensauce



CHF 7.50 / 10.50 / 15.00

Mittwoch

«Teriyaki Tofu», gebratene Udonnudeln mit, Karotten, Pak Choi, Sojasprossen, Pilze, Teriyaki Tofu, Erdnüsse



CHF 8.50 / 10.50 / 15.00

«Halloumi», gerösteter Blumenkohl, geröstete Kartoffeln, Apfel-Zwiebel-Chutney



CHF 7.50 / 10.50 / 15.00

Donnerstag

«Rotes Linsen Dal», Blattspinat, Naan Brot, gepickelte rote Zwiebeln



CHF 8.50 / 10.50 / 15.00

«Ravioli Pomodoro», gefüllt mit Tomaten, Basilikum, Ricotta, an Tomatensauce, geriebener Hartkäse



CHF 7.50 / 10.50 / 15.00

Freitag

«Nasi Goreng», Reisgericht aus Indonesien, mit Samosa, Wokgemüse, Sprossen & Sweet Chili Sauce



CHF 8.50 / 10.50 / 15.00

«Falafel Teller», Eisbergsalat, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Cocktailsauce, Rösti Pommes



CHF 7.50 / 10.50 / 15.00

Samstag

Allfällige Änderungen einzelner Menü-Komponenten werden jeweils direkt an der Speiseausgabe schriftlich kommuniziert. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

Preise in CHF inkl. MwSt.

Klimawirkung
der Mahlzeiten
entdecken ...

Klimawirkung

- hoch
- mittel
- niedrig



Ausgewogenheit

- Proteine
- Kohlenhydrate
- Gemüse & Früchte

... und
ausgewogene
Ernährung
erkennen.