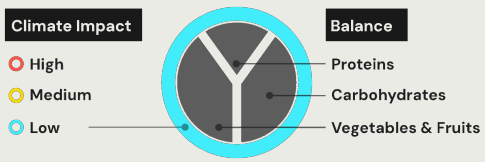
SBB | Genève
Tagesverpflegung
14. to 20.04.2025

For the digital meal plan with further details, scan the QR-Code!

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Vegi	Risotto aux petits pois, Sauce crème à l'ail des ours 9.90 / 14.90	Bruschetta à l'italienne, mozzarella et basilic 9.90 / 14.90	Patate douce au four, feta, Sauce chimichurri 9.90 / 14.90	Curry de choux fleur et pommes de terre (Aloo Gobi), Sauce au yogourt à la menthe 9.90 / 14.90	
Menu	Escalope de porc grillée, Sauce champignons, Nouilles au beurre, Brocoli aux amandes 9.90 / 14.90	boeuf strogonoff pour 10 portions de 160gr, Crème acidulée, Spätzli, Carottes glacées 9.90 / 18.50	Paleron de boeuf, Vinaigrette Parisienne, Salade de pommes de terre, Salade du menu 50 g 9.90 / 14.90	Filet de truite aux amandes, Riz pilaf, Epinard en branches460 9.90 / 14.90	
Free Choice	Croquette de Saumon, Sauce citronnelle, Fenouil étuvé, Prix pour 100 gr 2.50 / 3.20	Wok de porc au miel, Nouilles au beurre, Prix pour 100 gr 2.50 / 3.20	Filet de cabillaud pané, Sauce tartare, riz parfumé, Prix pour 100 gr 2.50 / 3.20	Boulettes de boeuf, Polenta crémeuse, Prix pour 100 gr 2.50 / 3.20	
Hit	Suprême de poulet grillé, Tagliatelle, Fricassée d'asperges vertes, Sauce Balsamique 14.90 / 17.90	Suprême de poulet grillé, Tagliatelle, Fricassée d'asperges vertes, Sauce Balsamique 14.90 / 17.90	Suprême de poulet grillé, Tagliatelle, Fricassée d'asperges vertes, Sauce Balsamique 14.90 / 17.90	Suprême de poulet grillé, Tagliatelle, Fricassée d'asperges vertes, Sauce Balsamique 14.90 / 17.90	

Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.

Discover the climate impact of meals...



...and identify balanced nutrition.