

MENÜPLAN

Fleischherkunft: Kalb, Rind, Schwein, Poulet – alles aus der Schweiz

DATUM	MENÜ	MENÜ VEGI	PREISE
Montag 18.02.2019	Wiener Saft-Gulasch vom Rind, 4 Stunden geschmort mit Gemüse dazu breite Pappardelle Pasta	Griechisches Tomatensugo mit schwarzen Oliven und Oregano serviert auf breiter Pappardelle Pasta und frischem Fetakäse	für interne Gäste Menü / Vegi Menü 9.00 Fr. für externe Gäste Menü / Vegi Menü 13.00 Fr.
Dienstag 19.02.2019	„Schwedische Köttbullar“ (Rindshackfleischbällchen) an cremiger dunkler Rahmsauce, dazu Buttererbsen, Preiselbeeren und Pommes Frites	Mexikanische Gemüse-Käse-Quesadilla (Fajita gefüllt mit viel Käse und Grillgemüse) dazu Guacamole und Tomatensalsa	<h2>Mittwoch</h2> Mariniertes Sous-Vide Nierstück vom Schwein 3 Stunden gegart an leichter Pfefferrahmsauce dazu Gemüse und einen Süsskartoffelstock
Mittwoch 20.02.2019	Mariniertes Sous-Vide Nierstück vom Schwein 3 Stunden gegart an leichter Pfefferrahmsauce dazu Gemüse und einen Süsskartoffelstock	Indisches Kichererbsen-Curry in Kokosnussmilch geschmort dazu Basmati Reis mit Gewürzen und frischen Frühlingzwiebeln	
Donnerstag 21.02.2019	Walliser Fleischkäse gefüllt mit Käse dazu zwei Sorten Senf und einen lauwarmen hausgemachten Kartoffelsalat abgeschmeckt mit Bouillon, Essig und Öl	„Schaffhauser Bölle-Dünne“ im Blätterteig gebacken mit Ei-Rahm-Guss frisch aus dem Ofen dazu einen Apfel Sellerie Salat	
Freitag 22.02.2019	Pouletbrust-Piccata in Parmesan-Ei-Hülle gebacken an fruchtiger Tomatensauce dazu feine Barilla Pasta	Zucchini-Piccata in Parmesan-Ei-Hülle gebacken an fruchtiger Tomatensauce dazu feine Barilla Pasta	



Allergene: Bitte wenden Sie sich bei Fragen an den Küchenchef Marcel Spörndli oder seine Stellvertretung Tanja Lang und Linda Weber
Küchenchef Kantine Ebnatfeld: Marcel Spörndli | T direkt: 052 632 50 49 | kantine.ebnatfeld@stsh.ch
Stiftung Impuls | Ebnatfeld 10 | Postfach 1000 | 8201 Schaffhausen | www.stiftung-impuls.ch