

MENÜPLAN

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

DATUM	MENÜ	MENÜ VEGI	PREISE		
Montag 19.11.2018	Barilla Pasta alla Carbonara in cremiger Speck-Schinken-Sauce mit Parmesan und frischem Schnittlauch	Saccottini funghi – Teigtaschen gefüllt mit Pilzen, serviert an einer leichten Rahmsauce mit frischem Pecorino (Schafskäse)	für interne Gäste Menü / Vegi Menü	gross 9.00 Fr.	klein 7.00 Fr.
Dienstag 20.11.2018	Original Berliner Currywurst (ohne Haut) aus der Pfanne, serviert an fruchtiger Currysauce dazu Pommes frites	Rassiges Mexikanisches Chili con Quorn in rassischer Tomatensauce mit Mais und Gemüse dazu Pommes Frites	für externe Gäste Menü / Vegi Menü	gross 13.00 Fr.	klein 11.00 Fr.
Mittwoch 21.11.2018	Wiener Saftgulasch von der Rinderschulter in rassischer Sauce geschmort dazu grüne Buttererbsen und Peterlikartoffeln mit Butter	Thailändische panierte Reisbällchen auf Erdnuss-Currysauce dazu einen Sprossensalat mit Soja-Sesam dressing	Donnerstag Mexikanischer Big BBQ Burrito (Fajita gefüllt mit Pulled Pork vom Smoker, Mais, Bohnen und Gemüse) dazu Tomatensalsa und Guacamole		
Donnerstag 22.11.2018	Mexikanischer Big BBQ Burrito (Fajita gefüllt mit Pulled Pork vom Smoker, Mais, Bohnen und Gemüse) dazu Tomatensalsa und Guacamole	Kleine Kartoffelchen gratinert mit Schweizer Raclette Käse serviert mit saurem Gemüse			
Freitag 23.11.2018	Chinesisches Schweinsgeschnetzeltes in Sojasauce mit frischem Gemüse dazu Basmatireis	Asia Noodle Bowl mit Miso Brühe, frischem Gemüse, Champignons und Glasnudeln	Warme Küche bis 13:00 <i>Zu jedem Menü reichen wir eine frische Suppe, Tafelwasser und einen gemischten Salat vom Salatbuffet</i>		



Allergene: Bitte wenden Sie sich bei Fragen an den Küchenchef Marcel Spörndli oder seine Stellvertretung Tanja Lang
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