

MENÜPLAN

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

DATUM	MENÜ	MENÜ VEGI	PREISE						
Montag 19.02.2018	Kräftiges Rindsgulasch mit geräuchertem Paprika und roter Peperoni geschmort dazu Butter-Nudeln	Indisches Gemüsecurry mit hausgemachter Masala-Gewürzmischung dazu Basmatireis mit Mohn	<table border="1"> <tr> <td>für interne Gäste Menü / Vegi Menü</td> <td>gross 9.00 Fr.</td> <td>klein 7.00 Fr.</td> </tr> <tr> <td>für externe Gäste Menü / Vegi Menü</td> <td>gross 13.00 Fr.</td> <td>klein 11.00 Fr.</td> </tr> </table>	für interne Gäste Menü / Vegi Menü	gross 9.00 Fr.	klein 7.00 Fr.	für externe Gäste Menü / Vegi Menü	gross 13.00 Fr.	klein 11.00 Fr.
für interne Gäste Menü / Vegi Menü	gross 9.00 Fr.	klein 7.00 Fr.							
für externe Gäste Menü / Vegi Menü	gross 13.00 Fr.	klein 11.00 Fr.							
Dienstag 20.02.2018	Geschmorter Pouletschenkel mariniert mit Senf und Rosmarin an leichter Sauce dazu ein Ratatouille Gemüse und gebratene Polenta-Schnitte	Rassiges Gemüse-Stroganoff in Paprika-Rahmsauce mit Pilzen und Essiggürkli dazu einen Kartoffelgratin	<p>Mittwoch „Bavaria Burger“ Leberkäs im Laugenbun gefüllt mit bayrischem Krautsalat, Essiggürkli, Süsser-Senf-Majo dazu Pommes frites</p>						
Mittwoch 21.02.2018	„Bavaria Burger“ Leberkäs im Laugenbun gefüllt mit bayrischem Krautsalat, Essiggürkli, Süsser-Senf-Majo dazu Pommes frites	Spinatlasagne frisch aus dem Ofen mit cremiger Béchamel- und Tomatensauce gratiniert mit Fetakäse							
Donnerstag 22.02.2018	Schweinsbraten 72 Stunden im Schweizer Apfelmost mariniert an eigener Sauce dazu Erbsen-Karottengemüse und Spätzli	Mezzaluna (Italienisches Fladenbrot) gefüllt mit grillierter Zucchini, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Rucola und Oliven							
Freitag 23.02.2018	Schweinsgeschnetzeltes „Süss-Sauer“ mit frischer Ananas, Gemüsestreifen, Sprossen dazu Trockenreis aus dem Ofen	Käse-Tortelloni an frischer Tomatensauce mit schwarzen Oliven dazu frittierter Rucola	<p>Warme Küche bis 13:00 Zu jedem Menü reichen wir eine frische Suppe, Tafelwasser und einen gemischten Salat vom Salatbuffet</p>						
	<p>Allergene: Bitte wenden Sie sich bei Fragen an den Küchenchef Marcel Lenartowsky oder seine Stellvertretung Tanja Lang Küchenchef Kantine Ebnatfeld: Marcel Lenartowsky T direkt: 052 632 50 49 kantine.ebnatfeld@stsh.ch Stiftung Impuls Ebnatfeld 10 Postfach 1000 8201 Schaffhausen www.stiftung-impuls.ch</p>								