

## ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 23.01.2023 - Freitag, 27.01.2023

	MENÜ	VEGETARISCH
<b>Montag</b> 23.01.2023	Wiener Saftgulasch mit Semmelknödel	Linsen-Kürbis Dal mit Basmatireis und Joghurt
<b>Dienstag</b> 24.01.2023	Rotes Thai Curry mit Poulet, Bambussprossen und Duftreis (L) (G)	Pasta Monica Teigwaren mit Baumnußpesto und Gemüsewürfeln
<b>Mittwoch</b> 25.01.2023	Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse	Röstkartoffeln mit Rahmspinat und Spiegelei (G)
<b>Donnerstag</b> 26.01.2023	Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Bio Pasta und Pastinaken	Spätzli mit Rahm, Sbrinz und Schmorzwiebeln
<b>Freitag</b> 27.01.2023	Chili con Carne mit Ofenkartoffel (L) (G)	Quinoa-Blumenkohlküchlein mit Rüeblisauce (V)

### Salatteller der Woche

Französischer Fitnessteller mit Poulet-Innenfilets (oder Tofu), Blattsalat, Brie, Baumnüssen, Rüepli und Croutons CHF 17.50

### Wochendessert

Panna Cotta mit Mandarinsalat und Minze CHF 5.00

### Legende

(G) = glutenfrei / (L) = laktosefrei / (V) = vegan

### Preise und Reservation

Ein Menü mit oder ohne Fleisch, jeweils inklusive kleinem Blattsalat oder Suppe kostet Fr. 17.50, im Abonnement gibt es 10 für 9. Alle Gerichte auch Take Away erhältlich.

Wir beziehen ausschliesslich Schweizer Fisch, Rind-, Schweine-, Kalb- und Poulet-Fleisch. Unser Lammfleisch kommt aus Australien und Neuseeland und kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittel-Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

**Reservierungen über Tel. 041 760 74 10 oder E-Mail.**