

## AU MENU CETTE SEMAINE

À PARTIR DU 13.07

- Cabillaud à la sauce à la moutarde à l'ancienne, purée de potiron et légumes
- Coq au vin
- Poulet marinés aux épinards, au sésame et au pamplemousse
- Sauté végétalien aux épinards au sésame et au pamplemousse
- Lasagnes à la ratatouille et au fromage de chèvre frais
- Linguine à la crème de chorizo, aux pois gourmands et aux tomates cerises
- Spätzli poêlés aux légumes
- Porc barbecue (pulled pork) cuit pendant 10 heures et légumes grillés du Québec
- Dinde poêlée au thym et au romarin, gratin dauphinois et tomates au persil



# AUF DER SPEISEKARTE DIESE WOCHE

AB DEM 13.07.

- Rindfleisch nach koreanischer Art mit gebratenem Gemüse
- Dahl aus roten Linsen
- Veganes Hackfleisch nach orientalischer Art und hausgemachtes Taboulé
- Veganes Hackfleisch mit Madeira-Wein, knusprige kleine Kartoffeln
- Hausgemachte Lasagne al forno
- Hähnchen nach orientalischer Art und hausgemachtes Taboulé
- Hähnchen mit Madeira-Wein, knusprige kleine Kartoffeln
- Senegalesisches Hähnchen Yassa und gebratener Reis mit Gemüse
- Tagliatelle mit geräuchertem Lachs
- Tofu nach koreanischer Art & gebratenes Gemüse

