weeklyfood

AU MENU CETTE SEMAINE

À PARTIR DU 16.11

- Dés de poulet marinés avec épinards sésame et grapefruit
- Émincé végétalien marinés avec épinards sésame et grapefruit
- Émincé végétalien Teriyaki, légumes sautés et nouilles chinoise
- Escalope de dinde, sauce aux carottes et endive gratinée
- Gratin d’endives aux tomates séchées
- Porc effiloché BBQ cuisson 10 heures et légumes racines grillés
- Poulet Teriyaki, légumes sautés et nouilles chinoise
- Saumon au lait de coco et citron vert, riz sauvage et tomates à la provençale
- Tagliatelles All’Arrabbiata maison
- Tomates farcies à la viande hachée et trofie







weeklyfood

AUF DER SPEISEKARTE DIESE WOCHE

AB DEM 16.11

- Marinierte Pouletwürfel mit Sesamspinat und Grapefruit
- Marinierte vegane Pouletstreifen mit Sesamspinat und Grapefruit
- Vegane Pouletstreifen nach Teriyaki-Art, sautiertes Gemüse und chinesische Nudeln
- Puten-Schnitzli, Karottensauce und überbackener Chicorée
- Chicorée-Gratin mit getrockneten Tomaten
- BBQ-Pulled-Pork, 10 Stunden gegart, mit gegrilltem Wurzelgemüse
- Hühnchen Teriyaki, sautiertes Gemüse und chinesische Nudeln
- Lachs in Kokosmilch und Limette, Wildreis und Tomaten à la provençale
- Hausgemachte Tagliatelle all'arrabbiata
- Mit Hackfleisch gefüllte Tomaten und Trofie





