

Liefertag Mittwoch, 7. April 2021**Tagesmenü**

- | | | | |
|---|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Gebratenes
Trutenschnitzel (PL)
1) Tomatensauce
Müscheli tricolor
Peperonigemüse aus
dem Ofen | <input type="checkbox"/> Geräucherter
Schweinsbraten
2) Biersauce
Kartoffelgratin
Mischgemüse | <input type="checkbox"/> Geschmorter
Rindfleischvogel
4) Bratensauce
Tomatennudeln
Krautstiele an
Rahmsauce | <input type="checkbox"/> Kalbsadrio
Bratensauce
5) Polenta
Gemüsestäbli |
| <input type="checkbox"/> Pouletgeschnetztes
Ananassauce
3) Griessschnitte
Zucchettiwürfeli | <input type="checkbox"/> Glasierter Trutenbraten
(HU)
6) Mostsauce
Tomatenrisotto
Pfälzerrüebli | <input type="checkbox"/> Fischstäbli (DE)
Kräutermayonnaise
7) Bratkartoffeln
Rahmspinat | |

Wochenhit

- Äplermaccaroni
mit Schinken
1) Reibkäse
Birnschnitze

Wochenhit

- Schweinswürstli
Senf, Sachet
4) Milchkartoffeln
Lauchgemüse

Vegetarisch

- | | | | |
|--|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tofu-Stroganow
an Tomatensauce
1) Müscheli tricolor
Peperonigemüse aus dem
Ofen | <input type="checkbox"/> Quinoabrätlinge
an Biersauce
2) Kartoffelgratin
Mischgemüse | <input type="checkbox"/> Auberginenpiccata
an Korbelsauce
4) Tomatennudeln
Krautstiele an
Rahmsauce | <input type="checkbox"/> Gebratenes
Hirsenschnitzel
5) an Kräutersauce
Polenta
Gemüsestäbli |
| <input type="checkbox"/> Rauchtofusteak
an Ananassauce
3) Griessschnitte
Zucchettiwürfeli | <input type="checkbox"/> Linsenbolognaise
an Mostsauce
6) Tomatenrisotto
Pfälzerrüebli | <input type="checkbox"/> Gemüseuggets
Kräutermayonnaise
7) Bratkartoffeln
Rahmspinat | |

Suppen

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe
1) | <input type="checkbox"/> Gemüsesuppe flämischer
Art
2) | <input type="checkbox"/> Gemüsesuppe mit
Kokosmilch
5) | <input type="checkbox"/> Karottencremesuppe
6) |
|---|--|--|---|

Salat

- | | | | |
|---|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Wurstsalat
1) | <input type="checkbox"/> Maissalat
2) | <input type="checkbox"/> Russischer Salat
5) | <input type="checkbox"/> Emmenthaler Käsesalat
6) |
|---|--|---|--|

Dessert

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Haselnusscreme
1) | <input type="checkbox"/> Schwarzwälderschnitte
2) | <input type="checkbox"/> Mandelcreme
5) | <input type="checkbox"/> Berliner
6) |
|---|--|--|---|

Name/Vorname : Adresse :

Abkürzungen Herkunft Fleisch / Fisch: PL (Polen), NZ (Neuseeland), VN (Vietnam), HU (Ungarn), F (Frankreich), CN (China), TR (Türkei)

Menüangebot

Tagesmenü

Tagesmenü mit Fleisch oder Fisch, einer Beilage und einem Gemüse.

Auswahlmenü

Pro Woche stehen zwei verschiedene Auswahlmenüs zur Verfügung.

Vegetarisch

Täglich wechselndes Menü mit Fleischersatz, einer Beilage und einem Gemüse.

Diabetes

Täglich wechselndes Menü mit Fleisch oder Fisch, einer Beilage, Gemüse und einem Dessert. Dieses Menü wird für Diabetiker/innen zusammengestellt.

Bitte verlangen Sie nach unserem Menüplan für Diabetiker/innen.

Laktosefrei

Diese Menüs enthalten kein Milchzucker.

Bitte verlangen Sie nach unserem Menüplan für Laktosefreien Mahlzeiten.

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Preise und Konditionen

Preise inkl. MwSt.

Tagesmenü	CHF	14.-
Wochenhit	CHF	14.-
Vegetarisch	CHF	13.-
Diabetes inkl. Dessert	CHF	15.-
Laktosefrei	CHF	15.-
Suppe	CHF	2.50
Salat	CHF	4.50 / 5.-
Dessert	CHF	3.-

EL-Bezüger/innen erhalten unter bestimmten Umständen (Vermögen unter Vermögensfreigrenze) eine Vergünstigung von CHF 4.- pro Menü.

Lieferservice

Die Lieferpauschale pro Lieferung beträgt CHF 4.-.

Die Mindestliefermenge pro Lieferung sind zwei Mahlzeiten.

Zubereitung

Sie können die Mahlzeiten bis zu einer Woche im Kühlschrank bei max. 4°C lagern.

Für die Zubereitung können die Menüschalen in der Mikrowelle, im Backofen oder im Wasserbad erhitzt werden.

Kontakt

Wir freuen uns auf Ihren Anruf :

Tel.: 031 997 47 87

Fax.: 031 997 47 81

E-Mail : cuisine@domicilbern.ch