

Liefertag Mittwoch, 3. Februar 2021**Tagesmenü**

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Rindshamburger
Oreganosauce
1) Tagliatelle
Krautstiele an
Rahmsauce | <input type="checkbox"/> Glasierter
Kalbsschulterbraten
2) Calvadosrahmsauce
Griessschnitte
Mischgemüse | <input type="checkbox"/> Pochierte Pouletbrust
Senfrahmsauce
4) Kartoffelstock
Gedünsteter Blattspinat | <input type="checkbox"/> Kalbsgeschnetztes
Cantadousauce
5) Polenta
Rüebli Stängeli |
| <input type="checkbox"/> Schweinefleischvogel
Bratensauce
3) Eierspätzli
Gedämpfter Broccoli | <input type="checkbox"/> Rindsragout
Madeirasauce
6) Maccaroni
Glasierte Kohlräbli | <input type="checkbox"/> Fischpiccata (VN)
Kerbelsauce
7) Gemüserais
Bohnen | |

Wochenhit

- Tafelspitz (Rindfleisch)
Meerrettichsauce
1) Schmelzkartoffeln
Gedämpfter Fenchel

Wochenhit

- Gehacktes Rindfleisch
Tomatensauce
4) Hörnli
Apfelkompott

Vegetarisch

- | | | | |
|---|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Waldpilzragout
an Oreganosauce
1) Tagliatelle
Krautstiele an
Rahmsauce | <input type="checkbox"/> Quarkbraten
an Calvadosrahmsauce
2) Griessschnitte
Mischgemüse | <input type="checkbox"/> Quornschnitzel
an Senfrahmsauce
4) Kartoffelstock
Gedünsteter Blattspinat | <input type="checkbox"/> Gebratene Austernpilze
an Cantadousauce
5) Polenta
Rüebli Stängeli |
| <input type="checkbox"/> Apfel mit Preiselbeeren
an Rosmarinjus
3) Eierspätzli
Gedämpfter Broccoli | <input type="checkbox"/> Zucchettipiccata
an Madeirasauce
6) Maccaroni
Glasierte Kohlräbli | <input type="checkbox"/> Gemüsekekuchen
Bohnen
7) | |

Suppen

- | | | | |
|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Blumenkohlcremesuppe
1) | <input type="checkbox"/> Gemüsesuppe dörfliche
Art
2) | <input type="checkbox"/> Spinatcremesuppe
5) | <input type="checkbox"/> Currysuppe
6) |
|---|---|---|---|

Salat

- | | | | |
|---|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Siedfleischsalat
1) | <input type="checkbox"/> Bohnensalat
2) | <input type="checkbox"/> Kabissalat rot
5) | <input type="checkbox"/> Reissalat mit Peperoni
6) |
|---|--|---|---|

Dessert

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Holundercreme
1) | <input type="checkbox"/> Vermicelleschnitte
2) | <input type="checkbox"/> Caotinamousse
5) | <input type="checkbox"/> Mandelgipfeli
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