

Menüplan SB 21. – 23.10. & 29.10.2024 | Auf- und Abbau  
11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

	<b>Aufbau Montag 21.10</b>  CHF 20.00 exkl. Getränke	<b>Aufbau Dienstag 22.10</b>  CHF 20.00 exkl. Getränke	<b>Aufbau Mittwoch 23.10</b>  CHF 20.00 exkl. Getränke	<b>Abbau Dienstag 29.10</b>  CHF 20.00 exkl. Getränke
	<b>Salatbuffet / buffet de salades</b>			
<b>Fleisch</b> <i>Viande</i>	<b>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce</b> <i>Saucisse à rôtir de veau, sauce aux oignons</i>	<b>Hackbraten (Rind, Schwein) mit Sensauce</b> <i>Rôti de viande haché (boeuf, porc), sauce à la moutarde</i>	<b>Rindsgeschnetzeltes mit getrockneten Tomaten</b> <i>Emincé de bœuf avec tomates séchées</i>	<b>Der Chef empfiehlt</b>
<b>Vegetarisch</b> <i>Végétarien</i>	<b>Vegane Bratwurst mit Senf</b> <i>Saucisse à rôtir végétane avec moutarde</i>	<b>Quornschnitzel</b> Escalope de quorn	<b>Gemüsestroganoff</b> Stroganoff de légumes	<i>Le chef recommande</i>
<b>Beilagen</b> <i>Supplément amidon</i>	<b>Kartoffelrösti</b> <i>Rôsti de pommes de terre</i>	<b>Rosmarinkartoffeln</b> <i>Pommes de terre au romarin</i>	<b>Gemüse-Pilawreis</b> <i>Riz pilaf aux légumes</i>	
<b>Gemüse</b> <i>Légumes</i>	<b>Saisonales Mischgemüse</b> <i>Légumes mélangés de saison</i>	<b>Karotten</b> <i>Carottes</i>	<b>Grüne Bohnen</b> <i>Haricots verts</i>	



# Menüplan SB 24. – 28.10.2024 | Suisse Caravan Salon

## 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr



	<b>Donnerstag 24.10</b>	<b>Freitag 25.10</b>	<b>Samstag 26.10</b>	<b>Sonntag 27.10</b>	<b>Montag 28.10</b>
	<b>CHF 24.00</b> exkl. Getränke	<b>CHF 24.00</b> exkl. Getränke	<b>CHF 24.00</b> exkl. Getränke	<b>CHF 24.00</b> exkl. Getränke	<b>CHF 24.00</b> exkl. Getränke
<b>Salatbuffet / buffet de salades</b>					
<b>Fleisch</b> <i>Viande</i>	<b>Pouletbrust mit Tomatenrahmsauce</b> <i>Blanc de poulet, sauce tomate à la crème</i>	<b>Schweinssteak mit Pilzen</b> <i>Steak de porc aux champignons</i>	<b>Rindfleischvogel mit Rotweinsauce</b> <i>Paupiette de bœuf, sauce au vin rouge</i>	<b>Kalbsschulterbraten mit Cognacsauce</b> <i>Rôti de veau, sauce au Cognac</i>	<b>Rotes Thai Curry mit Poulet</b> <i>Thai curry rouge au poulet</i>
<b>Vegetarisch</b> <i>Végétarien</i>	<b>Plant-based chicken mit Tomatenrahmsauce</b> <i>Plant-based poulet, sauce tomate à la crème</i>	<b>Gemüsestrudel mit Kräutersauce</b> <i>Strudel de légumes, sauce aux herbes</i>	<b>Veggie meatballs</b> <i>Meatballs végétariens</i>	<b>Gefüllte Peperoni</b> <i>Poivrons farcis</i>	<b>Rotes Gemüsecurry</b> <i>Curry rouge au légumes</i>
<b>Beilagen</b> <i>Supplément amidon</i>	<b>Penne, Couscous</b> <i>Penne, Couscous</i>	<b>Lyonerkartoffeln, Nudeln</b> <i>Pommes de terre lyonnaises, nouilles</i>	<b>Pilawreis, Kartoffelstock</b> <i>Riz pilaf, purée de pommes de terre</i>	<b>Eblysotto, Kartoffelgratin</b> <i>Eblysotto, gratin de pommes de terre</i>	<b>Basmatireis Kichererbsen mit Sesam</b> <i>Riz basmati, pois chiches au sésame</i>
<b>Gemüse</b> <i>Légumes</i>	<b>Zucchini, Blumenkohl</b> <i>Courgettes, chou-fleur</i>	<b>Pfälzerkarotten, Broccoli</b> <i>Carottes jaunes du Palatinat, Broccoli</i>	<b>Tomate provençale, Fenchel</b> <i>Tomate provençale, fenouil</i>	<b>Saisonales Mischgemüse Ratatouille</b> <i>Légumes mélangés de saison, ratatouille</i>	<b>Wok-Gemüse, Pak Choi</b> <i>Légumes Wok, pak choi</i>

