

Menü-Übersicht

Woche: 20

Mo, 11.05. bis So, 17.05. 2026



Montag 11.05.2026	Dienstag 12.05.2026	Mittwoch 13.05.2026	Donnerstag 14.05.2026	Freitag 15.05.2026	Samstag 16.05.2026	Sonntag 17.05.2026
Frühlingszwiebel-cremesuppe ***** Linsensalat ***** Truthahnragout mit Cranberrys Teigwaren Mischgemüse ***** Quornragout mit Cranberrys *****	Apfel-Selleriecremesuppe ***** Peperonisalatt ***** Lammgeschnetzeltes mit Kräutern Bramata gebratene Zucchetti ***** Sojageschnetzeltes *****	Indische Kichererbsen-püreesuppe ***** Saisonaler Blattsalat mit Croutons ***** Zitronen-Poulet Zitronensauce Mandelreis Broccoli ***** Gemüseschnitzeli *****	"Zuppa mille fanti" Rindsbouillon mit Ei ***** Tomatensalat mit Mozzarella ***** Kalbsvoren "Grossmutter Art" Schupfnudeln zweierlei Gemüse ***** Apfel-Peperonigulasch *****	Ukrainische Borschtsch ***** Gurkensalat mit Dill ***** Fischragout mit Riesen-Crevetten Süßkartoffel-Stampf Fenchel ***** "Limes-Tofu" Tofu, Limette und Gemüse *****	Garburesuppe ***** Champignon-Lauchsalat ***** Überbackene Cannelloni mit Rindfleischfüllung Blumenkohl ***** Überbackene Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung *****	Steinpilz-cremesuppe ***** Saisonaler Blattsalat mit Bärlauch-Dressing ***** Marinierter Schweinshalsbraten Bratensauce Kartoffelgratin zweierlei Gemüse ***** 7-Korn-Tätschli *****
Mittagessen	Wochen-Hit Flammkuchen-Baguette mit Spargeln und vitalem Mischsalat			Menü-Spezial Kalbs-Pojarski mit Thymianrahmsauce, gebratene Spätzli und Tagesgemüse		

Fleisch- & Fischherkunft:

*Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz, Lammfleisch aus Irland
Fischfilet aus Europa und Asien, ASC Crevetten aus vietnamesischer Zucht*

Allergene:

Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.

Menü-Übersicht

Woche: 21

Mo, 18.05. bis So, 24.05. 2026



Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026	Samstag 23.05.2026	Sonntag 24.05.2026
Orangen-Karottencremesuppe *****	Pastinaken-cremesuppe *****	Kartoffel-Lauchsuppe *****	Gelberbsen-püreesuppe *****	Tessiner Maisgriesssuppe *****	Garburesuppe *****	Geflügel-cremesuppe *****
Bohnensalat *****	Zucchettisalat *****	Blattsalat mit Joghurt-Dressing *****	Kohlrabensalat *****	Hülsenfrüchtesalat *****	Gemischter Salat *****	Eichblattsalat mit Sprossen *****
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce dreifarbiges Müscheli cremiger Krautstiel *****	Rindsiedfleisch Meerrettichsauce Petersilien-Kartoffeln Wurzelgemüse *****	Schweins-geschnetzeltes Pilawreis Peperonata *****	Pouletgeschnetzeltes "Engadiner Art" mit Baumnusskernen Serviettenknödel Romanesco *****	Lachsfilet "Farmhouse" mit gebackenen Kartoffelwürfeln und cremigem Gemüseragout *****	Spaghehetti "Carbonara" Schinken-Specksauce Reibkäse *****	Kalbsbraten Bratensauce Kartoffelstock zweierlei Gemüse *****
Soja-Bratwurst *****	Randen-Sticks *****	Quorngeschnetzeltes *****	Eierschwämmli-ragout *****	Paniertes Erbsen-Sojaschnitzeli *****	Spaghehetti "Napoli" Tomatensauce *****	Quorn-Linsenbraten *****
Mittagessen	Wochen-Hit Gemüse-Frühlingsrollen mit süss-saurem Gemüse Jasminreis			Menü-Spezial Rindshuftspiessli mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites, Erbsen-Karottengemüse		

Fleisch- & Fischherkunft:

*Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz
Lachsfilet aus norwegischer Zucht*

Allergene:

Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.