

MENÜ

06.01–12.01.2025



MITTAGESSEN

MONTAG

Gemüse-Bouillon mit Backerbsen
oder gemischter Salat mit Ei
Ungarische Quorn-Saft-Gulasch
mit Peperoni-Kartoffel-Würfeln
Pilaw-Reis, grüne Bio-Bohnen

MITTWOCH

Klare Gemüse-Suppe
oder gemischter Salat mit Hüttenkäse
hausgemachter Bio Tofu-Braten
Steinpilz-Sauce
Römischer Nocken, Peperonata

FREITAG

Gemüse-Crème-Suppe
oder gemischter Salat mit Frischkäse
Seelachs mit Kräuterkruste oder
gratinierte Zucchetti, Zitronen-Sauce
gedämpfter Zartweizen mit Gemüse-Würfeln
Lauch-Gemüse

SONNTAG

Pastinaken-Crème-Suppe
oder gemischter Salat mit Feta
Kalbs-Schulter-Braten oder
Nuss-Gemüse-Braten
Steinpilz-Sauce
Papardelle, Schonkost-Gemüse

DIENSTAG

Kräuter-Crème-Suppe
oder gemischter Salat mit Sbrinz-Rölli
Gemüse-Schnitzel, Rahm-Sauce
Butter-Nudeln
Bio Erbsen-Rüebli

DONNERSTAG

Randen-Suppe
oder gemischter Salat mit Mozzarella-Kügeli
Poulet-Oberschenkel oder
Gemüse Cordon Bleu , Bratkartoffeln
Grill-Gemüse Country Style

SAMSTAG

Orangen-Tomaten-Suppe
oder gemischter Salat Parmesan
Vegi-Variationen, Dip
Kartoffel-Gebäck
Kohlräbli



Informationen über Zutaten in unser Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter:innen.

MENÜ

06.01–12.01.2025



NACHTESSEN

MONTAG

Thon-Salat
Tomaten-Focaccia

DIENSTAG

Apfel-Strudel
Vanille-Sauce

MITTWOCH

Äpler Magronen
mit Röstzwiebeln
Apfelmus

DONNERSTAG

Zwysig-Käse-Schnitte
kleiner gemischter Salat

FREITAG

Spanischer Linsen-Eintopf
mit Chorizo-Wurst
Focaccia mit Oregano

SAMSTAG

Bläterteig-Pastetli
gefüllt mit Gemüse-Pilz-Ragout

SONNTAG

Züri-Krebs mit Senf
Kartoffel-Salat



Informationen über Zutaten in unser Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter:innen.