

14. September – 20. September 2026

Hinweis für Allergiker: Bitte melden Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit bei der Bestellung, danke!

Tagesmenü

Vegetarisch

Montag
14. September

Gemüsecremesuppe / Salat

Schweinsgeschnetzeltes
an süsssaure Sauce
serviert mit Curry-Reis und Mischgemüse

Blätterteig-Gemüserolle
auf Kräuterschaum
serviert mit Randen-Salat

Dienstag
15. September
**Schwein/Rind*

Indische Linsensuppe / Salat

Hackbraten* an grüner Pfefferrahmsauce
serviert mit Lyoner-Kartoffeln
und Karottengemüse

Zucchini-Kartoffeltäschli
mit
Tomaten-Honig-Kompott

Mittwoch
16. September

Kartoffelsuppe mit Sauerrahm / Salat

Spaghetti Napoli
belegt mit bunten Gemüsestreifen
serviert mit geriebenem Parmesan

Herbstliche Käse-Wähe
serviert mit Sellerie-Salat
und Aprikosen-Chutney

Donnerstag
17. September

Hühnerbouillon mit Backerbsen / Salat

Kalbsgeschnetzeltes an
Paprikarahmsauce
serviert mit Kartoffelkräuterstumpf
und Butterbohnen

Gemüse-Ravioli
mit gerösteten Walnüssen
an Roquefort-Sauce

Freitag
18. September
**NL
Nordostatlantik
Schleppnetz*

Kokos-Kürbissuppe / Salat

Gedünstetes Rotzungenfilet*
an Safranschaumsauce
serviert mit Risotto und Fenchel Gemüse

Knusprige Falafel
mit Curryquark
und Gemüse-Couscous

Samstag
19. September

Champignoncremesuppe / Salat

Vegetarische Lasagne
mit Herbst-Gemüse
und Béchamelsauce

Saisonales
Kürbis-Süsskartoffel-"Frittata"
an Kräutersauce

Sonntag
20. September

Karottencremesuppe / Salat

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
serviert mit Kartoffelgratin
und geschmortem Weisskabis

Gefüllte Rösti-Picks
mit Petersilien Dip
und Gemüse

Royal Schnitte

Sofern das Geflügel und Fleisch so wie die Brot- und Backwaren nicht aus Schweizer Produktion stammen,
werden diese Produkte mit dem Herkunftsland versehen.

«Im Ausland produziertes Fleisch» kann mit Hormonen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern,
wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Diese Produkte versehen wir mit einem Punkt (°)