

21. September – 27. September 2026

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

Tagesmenü

Vegetarisch

Montag
21. September

Bouillon mit Fideli / Salat

Emmentaler Brätschnitzel an Pfeffersauce
serviert mit Polenta
und Blattspinat

Ratatouille-Tarte
mit Pesto verde
und Tomatensalat

Dienstag
22. September
**Schwein/Rind*

Gemüsepüree-Suppe / Salat

Champignon-Steinpilzragout
auf Kartoffel-Kürbis-Stampf
serviert mit glasierten Kirschtomaten

Gebackener Tomme
serviert mit Preiselbeeren
und Selleriesalat

Mittwoch
23. September

Geröstete Griesssuppe / Salat

Truthahn Ragout* an Cognacsauce
serviert mit Teigwaren Penne
und gedämpften Broccoli-Röschen

Linsen-Gemüse-Curry
mit
Süsskartoffeln

Donnerstag
24. September
**R-S*

Kürbiscremesuppe / Salat

Hausgemachte Hacktätschli*
an Rahmsauce
serviert mit Spätzle
und Zucchini-Gemüse

Arancini (Panierte Reiskugel)
serviert mit Ofengemüse
und Oliven-Kräuter-Sauce

Freitag
25. September
** EU*
Binnengewässer
(Fanggebiet 05)

Brotsuppe / Salat

Zander-Knusperli *an Tartar-Sauce
serviert mit Salzkartoffeln
und Mangoldgemüse

Herzhafter Blätterteig-Gemüsestrudel
serviert
an Tomatenrahmsauce

Samstag
26. September

Kokos-Zitronengrassuppe / Salat

Cremiger Curry -Risotto
serviert mit Wok-Gemüse
und sautierten Pilzen

Rösti-Taschen mit Champignonfüllung
serviert mit Quark-Dip
und Eisbergsalat

Sonntag
27. September

Steinpilzcremesuppe / Salat

Lammschulterbraten an Rosmarinjus
serviert mit Kroketten
und buntem Marktgemüse

Vollkorn Penne
mit
Peperoni Würfeln und Tomaten-Pesto

Schokoladencreme mit Rum verfeinert

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 (°)