

Mittagsmenüs der Woche, vom 23. Februar bis 27. Februar 2026

Montag, 23. Februar 2026

Pilzcremesuppe ^{2, 3, 6,}

Cervelat-Gemüse-Ragout serviert mit Penne Rigate^{1, 2, 3, 6}

Vegi: Penne «Arabbiata» (Pikante Tomatensauce)^{1, 2, 3,}

Dienstag, 24. Februar 2026

Pilzcremesuppe ^{2, 3, 6,}

Ungarisches Rindsgulasch serviert mit Kartoffelstock und Erbsen-Rübligemüse^{1, 2, 3, 6}

Vegi: Feines Gemüse-Tofu-Ragout serviert mit Kartoffelstock^{1, 2, 3, 6,}

Mittwoch, 25. Februar 2026

Pilzcremesuppe ^{2, 3, 6,}

«Marinierte» Pouletflüggeli serviert mit Baked Potatoe, Kräuterquark und Peperonigemüse^{1, 3, 6,}

Vegi: Haselnuss-Lauch-Risotto^{1, 2, 3, 6,}

Donnerstag, 26. Februar 2026

Pilzcremesuppe ^{2, 3, 6,}

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce serviert mit Nudeln und Brokkoligemüse^{1, 2, 3, 6}

Vegi: Spätzli-Gemüse-Gratin^{3, 2, 6}

Freitag, 27. Februar 2026

Pilzcremesuppe ^{2, 3, 6,}

Gebratenes Rotbarschfilet an Limonenbutter serviert mit Salzkartoffeln und Spinat^{1, 2, 3}

Als Vorspeise wählen Sie frei zwischen der Tagessuppe oder einem kleinen Salat vom Buffet.

Preis: Fleisch/Fisch-Menü CHF 24.00 Vegi-Menü 22.00

Deklarationen:

1 Eier	2 Milch	3 Gluten
4 Erdnüsse	5 Sesamöl	6 Sellerie
7 Sojabohnen	8 Senf	9 Schalenfrüchte
10 allg. Weich- und Krebstiere		