

Mittagsmenüs der Woche, vom 13. April bis 17. April 2026

Montag, 13. April 2026

Erbsencremesuppe ^{2, 3, 6}.

Kalbgeschnetzeltes «Venezianischer Art» serviert mit Spaghetti^{1, 2, 3, 6}

Vegi: Mediterrane Gemüsewürfel in Tomatenpesto serviert mit Spaghetti^{1, 2, 3}.

Dienstag, 14. April 2026

Erbsencremesuppe ^{2, 3, 6}.

Schweinsschulterbraten an Rosmarinjus serviert mit gebackener Kartoffel und Bohnen ^{1, 2, 3, 6}

Vegi: Kartoffel-Bohnen-Gemüsepfanne mit «Panierten» Tofu^{1, 2, 3, 6, 7}.

Mittwoch, 15. April 2026

Erbsencremesuppe ^{2, 3, 6}.

«Pouletgeschnetzeltes «Cazimir» serviert in einem Basmati-Reisring^{1, 3, 6}.

Vegi: Hausgemachter Falafel-Gemüse-Kebab serviert mit Pommes frites^{1, 2, 3, 6}.

Donnerstag, 16. April 2026

Erbsencremesuppe ^{2, 3, 6}.

Marinierte Lammkotelette an Ratatouille serviert mit CousCous^{1, 2, 3, 6}

Vegi: Marokkanischer Gemüse-CousCous «Tajine» ^{3, 2, 6}

Freitag, 17. April 2026

Erbsencremesuppe ^{2, 3, 6}.

Black Tiger Crevetten «Tajine» serviert mit Kräuter-Basmatireis ^{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