

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

Montag, 13. Juli 2026

Kalte Tomaten-Mangosuppe^{2, 3, 6,}

Linguine mit gebratenen Schweinswürfeln serviert in einer Lauch-Currysauce ^{1, 2, 3, 6}

Vegi: Linguine an feiner Tomaten-Basilikumsauce^{1, 2, 3,}

Dienstag, 14. Juli 2026

Kalte Tomaten-Mangosuppe^{2, 3, 6,}

Hausgemachter Siedfleischsalat serviert mit einem Salatbouquet^{1, 2, 3, 6}

Vegi: Frühlingszwiebel-Tomaten- Omelette serviert mit einem Salatbouquet^{1, 2, 3, 6,}

Mittwoch, 15. Juli 2026

Kalte Tomaten-Mangosuppe^{2, 3, 6,}

«Paniertes» Pouletschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse^{1, 3, 6,}

Vegi: «Paniertes» Sellerieschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse^{1, 2, 3, 6, 7}

Donnerstag, 16. Juli 2026

Kalte Tomaten-Mangosuppe^{2, 3, 6,}

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce serviert mit Bratkartoffeln und Rübligemüse^{1, 2, 3, 6}

Vegi: «Paniertes» Blumenkohl serviert mit einem Pfirsich-Rucolasalat^{1, 2, 6}

Freitag, 17. Juli 2026

Kalte Tomaten-Mangosuppe^{2, 3, 6,}

Crevetten-Gemüse-Pfanne serviert mit Kräuter-Basmatireis ^{1, 2, 3, 9}

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		