

Mittagessen Restaurant

Vom 11. bis 17. August 2025

Änderungen vorbehalten

Woche 33	Wochenhit	
Montag bis Freitag	TRUTENSCHNITZEL MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE TEIGWAREN DAZU SALAT VOM BUFFET	
	Menü I	Menü II
Montag	GEMÜSECREMESUPPE CHICKEN NUGGETS POMMES FRITES KOHLRABEN CAKE	VEGI TORTILLA MEXIKANISCH GEFÜLLT BLATTSALAT MIT RADISLI
Dienstag	BROCCOLICREMESUPPE WIENER KALBSRAHMGULASCH GEMÜSEREIS LATTICH SCHICHTDESSERT AUS JOGHURTCREME	PARMIGIANA DI MELANZANE (ITALIENISCHER AUBERGINENAUF LAUF) DAZU EIN FRISCHES BRÖTLI UND GRÜNER SALAT
Mittwoch	KRESSECREMESUPPE SCHWEINSNIERSTÜCKBRATEN SPÄTZLI GRÜNER SALAT GLACE	TOFURAGOUT AN SÜSS-SAUER SAUCE BASMATIREIS UND ZUCKERSCHOTEN
Donnerstag	GURKENDILLSUPPE RINDSGESCHNETZELTES MIT SPECK UND SILBERZWIEBELN KARTOFFELSELLERIEPÜREE KAROTTEN FRISCHE BEEREN	SAMOSAS MIT CHILISAUCE DAZU EIN BUNTER SALATTELLER
Freitag	GEMÜSESUPPE SPAGHETTI MIT GEMÜSESUGO DAZU EIN SALATTELLER CREMESCHNITTE	BELPER FORELLE AN KRÄUTERRAHHMSAUCE SCHWARZER REIS ZUCCHETTI
Samstag	BROTSUPPE WAADTLÄNDER SAUCISSON UND BAUERNWURST SALZKARTOFFELN LAUCHGEMÜSE ANANASCREME	
Sonntag	CHAMPIGNONCREMESUPPE RINDSBRATEN GESPICKT TOMATENNUDELN BOHNEN BAILEYSTORTE	

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden deklariert. Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.