

Mittagessen Restaurant

Vom 9. bis 15. November 2026

Änderungen vorbehalten

Woche 49	Wochenhit	
Montag bis Freitag	SPANISCHE PASTA MIT PAPRIKA UND CHORIZO AN WÜRZIGER TOMATENSAUCE SALAT VOM BUFFET	
	Menü I	Menü II
Montag	GEMÜSECREMESUPPE OFENFLEISCHKÄSE SPIRALEN TRICOLORE BLUMENKOHL SCHOKOLADENCREME	GRATINIERTER WIRZWICKEL GEFÜLLT MIT LINSEN UND GEMÜSE GRÜNER SALAT
Dienstag	SUPPE AUS PETERSILIENWURZEL SCHWEINSNIERSTÜCK-BRATEN AN COGNAC-RAHMSAUCE COUNTRY CUTS SALATTeller CARAMELCHÖPFLI	KICHERERBSEN-STROGANOFF COUNTRY CUTS ZUCCHETTI
Mittwoch	TOMATENCREMESUPPE FRIKADELLEN AN APFEL-SPECKSAUCE COUSCOUS KOHLRABEN MANDELZOPF	QUORN-GESCHNETZELTES COUSCOUS KOHLRABEN
Donnerstag	GEBUNDENE GEMÜSESUPPE RINDSRAGOUT HÖRNLI KAROTTEN ANANASCREME	PIZZA VERDURA BELEGT MIT TOMATEN, MOZZARELLA, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, BROCCOLI UND PEPERONI BLATTSALAT
Freitag	FLEISCHSUPPE MIT FLÄDLI SIEDFLEISCH SALZKARTOFFELN LAUCHGEMÜSE LINZERSCHNITTE	FRÜHLINGSROLLEN PILAWREIS SALATTeller
Samstag	HAFERSUPPE CHICKEN NUGGETS TOMATENRISOTTO ERBSEN ZITRONENCAKE	
Sonntag	CHAMPIGNON-CREMESUPPE HIRSCHPFEFFER GARNIERT SPÄTZLI ROTKRAUT VERMICELLES	

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.