

27.07.- 02.08.2026 KW 31

Personalrestaurant

DATUM	MENU 1	MENU 2
Montag 27.07.2026	Gemüsebouillon mit Linsen Rindsgeschnetzeltes mit Champignons Schupfnudeln Mischgemüse	Gemüseschnitzel an Kräutersauce Kartoffelschnitze
Dienstag 28.07.2026	Gemüsebouillon mit Gartenerbsen Pouletbrust an Rosmarinjus Wildreismix Broccoli	Erfrischender Eintopf mit Tofu, Gemüse und Limette Bulgur
Mittwoch 29.07.2026	Blumenkohlsuppe Ofenfleischkäse an Kräutersauce Kartoffelgratin Grüne Bohnen	Indian Onion Bahjis mit Quarkdipp (Zwiebelbällchen) auf Gurken
Donnerstag 30.07.2026	Gemüsebouillon mit Julienne Kalbshacktätschli an Senfsauce Spiralen Karotten	Gebratener Reis „Asia“ mit Gemüse und Tofu
Freitag 31.07.2026	Freitags Klassiker Wir überraschen Sie mit einem beliebten Freitagsklassiker.	Kraftbrühe mit Eierstich Im Ofen gebratenes Dorschfilet an Safransauce Pilawreis Blattspinat Kraftbrühe mit Eierflädli
Samstag 01.08.2026	Tomatensuppe Schweinssteak mit Kräuterbutter Duchessekartoffeln Zucchettigemüse	es hed solangs hed Penne all arrabbiata
Sonntag 02.08.2026	Minestrone Kalbshohrücken an Rosmarinsauce Röstigalletten Ofengemüse	es hed solangs hed Rotes Thaicurry mit Tofu Basmatireis

Wir empfehlen unser Salatbuffet Intern CHF 2.00 / 100g Extern CHF 3.40 / 100g

Das Pouletfleisch für unsere Gerichte beziehen wir aus schweizerischer Herkunft.

Menuänderungen vorbehalten.