

21.09. - 27.09.2026 KW 39

Personalrestaurant

DATUM	MENU 1	MENU 2
Montag 21.09.2026	Selleriesuppe Schwedenbraten an Rosmarinjus (Schweinefleisch) Countrykartoffeln Broccoli	Penne mit 5-P-Sauce
Dienstag 22.09.2026	Gemüsebouillon mit Zucchettistreifen Gebratene Pouletbrust an Pilzsauce Teigwaren Peperonata	Kürbisrisotto mit Mascarpone
Mittwoch 23.09.2026	Gemüsepüreesuppe Wildgeschnetzeltes Schupfnudeln Rotkraut mit Marroni <u>Wildzeit · Herbstzeit · Wildzeit · Herbstzeit · Wildzeit · Herbstzeit</u>	Reis-Currybällchen auf Gemüsebeet mit süss-scharfem Chilidipp
Donnerstag 24.09.2026	Griesssuppe mit Gemüsestreifen Schweinspiccata an Bratensauce Safranrisotto Bohnen	Röstitaschen mit Kräuterquarkfüllung Lauchgemüse à la creme
Freitag 25.09.2026	Fenchelsuppe mit Kurkuma Sautiertes Felchenfilet an Zitronenthymiansauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Gebratener Reis mit Tofu und Gemüse
Samstag 26.09.2026	Gemüsebouillon mit Gartenerbsen Rindsvoressen Bramata-Polenta Mischgemüse	es hed solangs hed Gemüsestrudel mit Tzatziki
Sonntag 27.09.2026	Rindskraftbrühe Royale Schweinssteak an Steinpilzsauce Herzoginenkartoffeln Miniratatouille	es hed solangs hed Hausgemachte Gemüselasagne

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.