

15.06. - 21.06.2026 KW 25

Personalrestaurant

DATUM	MENU 1	MENU 2
<b>Montag</b> 15.06.2026	Tomatensuppe Rindsgeschnetzeltes Rissoléekartoffeln Broccoli mit Mandeln	Penne mit 5-Pi - Sauce
<b>Dienstag</b> 16.06.2026	Fenchelsuppe Schweinschnitzel mit Rahmsauce Nudeln Mischgemüse	Röstitaschen mit Champignonfüllung mit Kräuterquark Ofentomate
<b>Mittwoch</b> 17.06.2026	Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen Kalbsbraten an Bratensauce Polentagnocchi Sautierte Zucchini	Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce Gebratene Reismudeln mit Ei
<b>Donnerstag</b> 18.06.2026	<b><u>Grillplausch</u></b> <b>Schweinskotelette mit Kräuterbutter</b> <b>Grillschnecke (Schweinsbratwurst) mit Senf</b> <b>Veganer Grillspiess</b> <b>Pommes frites, Grillgemüse (Mais, Auberginen, Fenchel)</b>  <b>Sommerzeit Grillzeit - Sommerzeit Grillzeit - Sommerzeit Grillzeit</b>	Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce Knackerbsen
<b>Freitag</b> 19.06.2026	Kraftbrühe mit Eierflädli Dorschfilet mit Kräuterkruste auf Dillsauce Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinienkernen	Vollkornteigwaren al pesto
<b>Samstag</b> 20.06.2026	Gemüsesuppe aromatisiert mit Zitronengras Gefüllte Kalbsbrust an Rosmarinsauce Kartoffelstock Peperonata	<b>es hed solangs hed</b> Vegetarische Moussaka
<b>Sonntag</b> 21.06.2026	Gemüsebouillon mit Zucchini Rindsvoressen Spätzli Mischgemüse	<b>es hed solangs hed</b> Spaghetti all'arrabiata

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.