Menü Cafeteria vom 15. – 21. September 2025



	Fleisch & Vegi	Beilagen	Gemüse	Suppe / Salat
Montag 15.09.2025	Rehpfeffer (EU) mit Marroni & Preiselbeerapfel	Hausgemachte	Rotkraut	Dessert Steinpilzcremesuppe
	Girasoli (Pasta) mit Kürbis, Salbeibutter, Pestosauce und Kräutertomate	Spätzli Kartoffelgratin	Kräutertomate	Tagessalat
	Kalbsschulterbraten mit Kerbelrahmsauce			Vermicelles
Dienstag 16.09.2025	Bami Goreng ein Asiatisches Nudelgericht mit Rindfleischstreifen und Gemüse	Kartoffelwürfel	Glasierte Rüebli	Tomatencremesuppe Tagessalat
	Bami Goreng Vegetarisch mit Quorn und Koriander Lammspiess (IE)			Donauwelle
	mit Provenzalische Sauce			
Mittwoch 17.09.2025	Kalbsgeschnetzeltes Casimir mit Früchtgarnitur Eierschwämmlirisotto mit Basilikum,	Jasminreis	Zucchetti	Gemüsebouillon mit Flädli
	Mascarpone und Ofen-Cherrytomaten	Risotto	Rahmspinat	Tagessalat
	Rindsragout mit Tomaten und Oliven			Ananas mit Minze
Donnerstag 18.09.2025	Schweins Cordon- Bleu mit Zitronenschnitz	Pommes-frites	Kohlrabi	Currysuppe mit Zitronengras
	Gebackene Falafel mit marokkanischer Sauce	Müscheli Teigwaren		Tagessalat
	Kalbshacksteak «Pojarsky» mit Rosmarinjus		Brokkoli	Limettencreme
Freitag 19.09.2025	Rindsgeschnetzeltes mit Balsamico-Pfeffersauce	Tagliatelle	Buntes Gemüse	Kürbissuppe
	Röstipizza mit Mozzarella, Tomaten, Champignons, Peperoni und Auberginen			Tagessalat
	Wolfsbarschfilet (Italien) mit Dillsauce	Dampfkartoffeln	Stangensellerie	Glaceschnitte
Samstag 20.09.2025	Gebratene Pouletspiesschen mit Paprikasauce	Herzoginnen- Kartoffeln	Röschen- Gemüse	Lauchcremesuppe
	Gefüllte Zucchetti mit Gemüse und Käse gratiniert			Tagessalat Fruchtsalat
	dazu Petersiliensauce Geschmorter Rindsschulterbraten			Weissweinsuppe
Sonntag 21.09.2025	mit Johannisbeersauce	Teigwaren	Blumenkohl	Tagessalat
	Linsenburger auf Peperonisauce		Knackerbsen	Quittencreme