

Menü Cafeteria vom 8. bis 14. Juni 2026

	Fleisch & Vegi	Beilagen	Gemüse	Suppe / Salat Dessert
Montag 08.06.2026	Smokey Chicken (Spiess) Sweetpotatoe-Blackbean Bowl Babyspinat mit Sonnenblumensprossen Knusprige Samosas Kalbsgulasch mit Creme Fraiche	Basmatireis Hausgemachte Spätzli	Süsssaures- Gemüse Kräutertomaten	Gemüsebouillon mit Flädli Tagessalat Erdbeer-Quarkcreme
Dienstag 09.06.2026	Wiener Schnitzel (Kalb) Zitronenschnitz Spinatbratlinge Tomatenrahmsauce Irish Steak Salad mit Rindshüftstreifen (Irl)	Pommes-frites Schupfnudeln	Grüne Bohnen Wurzelgemüse	Tomatensuppe Salat mit Feta Kopfsalat, Quinoa, Kürbiskerne, Granatapfel Apfelchüechli mit Vanillesauce
Mittwoch 10.06.2026	Rinds-Ghackets und Hörnli Reibkäse, Apfelmus Gehacktes, Artischocken Bimi, Shiitake Pilze, Peperoni mit Cashew Sauce Trutenbrustbraten Rahmsauce	Hörnli Vegane Pasta Pennette Vollreis	 Romanesco	Kräutercremesuppe Tagessalat Orangen- Schokomuffins
Donnerstag 11.06.2026	Rindsgeschnetzeltes Dijonsenfauce Linsen-Dal mit Kichererbsen Schwarzer Pfeffer, Kurkuma, Mangowürfel und Koriander Geschmorte Kalbsschnitzel Estragonsauce	Tagliatelle Naan Brot	 Buntes Gemüse	Bouillon mit Gemüsestreifen Tagessalat Cheesecake
Freitag 12.06.2026	Schweins-Adrio Thymiansauce Tortellini Ricotta-Spinat Kräutersauce Mahi Mahi – Goldmakrele (VN) Kokos-Limettensauce	Lyonerkartoffeln Reis	Röschengemüse Blattspinat	Kürbiscremesuppe Tagessalat Espresso-Macchiato Mousse
Samstag 13.06.2026	Rindfleischstreifen Dunkle Biersauce Zucchettipicatta Peperonisauce	 Bratkartoffeln	 Kohlrabi	Gemüsecremesuppe Tagessalat Glace "Chocamo"
Sonntag 14.06.2026	Pouletgeschnetzeltes Basilikum-Tomatensauce Hausgemachte Gemüselasagne	Farfalle	Erbs und Rüepli	Kartoffelsuppe Tagessalat Torta della Nonna

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.