

# Menü Cafeteria vom 29. Juni bis 5. Juli 2026

	Fleisch & Vegi	Beilagen	Gemüse	Suppe / Salat Dessert
<b>Montag</b> 29.06.2026	Poulet Involtini Pastrami Rosmarinjus  Green Mountain Burger mit BBQ Sauce im Sesam Bun Coleslaw Salat  Rindsgeschnetzelt Grüne Currysauce	Süsskartoffel- frites  Basmatireis	Spargelgemüse  Asiatisches Gemüse	Tomaten- Basilikumsuppe  Tagessalat  Erdbeeren mit Rahm
<b>Dienstag</b> 30.06.2026	Kalbs Hacktätschli Zwiebelsauce  Frühlingsrollen  Tessiner Rindsragout mit Kaffee und Pfeffersauce	Rösti  Nudeln	Knackerbsen  Gemüse Sweet-Sour	Gemüsecremesuppe  Tagessalat  Mango Blechkuchen
<b>Mittwoch</b> 01.07.2026	Schweinsaltimbocca Madeirasauce  Vegetarischer Spaghetti Carbonara (Vegan Bacon)  Pouletbraten Jus mit Tomaten und Kräuter	Thymiankartoffel  Vollreis	Peperoni aus dem Ofen  Zucchetti	Spargelsuppe  Tagessalat  Vanillecreme mit Krokant
<b>Donnerstag</b> 02.07.2026	Weissbier-Rindsgulasch  Indisches Gemüsecurry mit Naan Brot und Limetten Dip  Schweinsnierstück Cognacrahmsauce	Jägernudeln  Reis	  Buntes Gemüse	Zucchetticreme- suppe  Tagessalat  Karamellflan
<b>Freitag</b> 03.07.2026	Hackbraten (Schwein) Sauerkirschsauce  Triando Pasta mit Jersey Blue Käse, Birnen und Baumnüssen Basilikum-Zitronensauce  Seehecht Knusperli (RSA) Tartarsauce, Zitronenschnitz	Kroketten  Dampfkartoffeln	Blumenkohl  Erbsen	Karottensuppe  Tagessalat  Vienetta Schokolade
<b>Samstag</b> 04.07.2026	Grilliertes Rindshuftsteak (UR) Kräuterbutter  Penne Cremige Sauce Getrocknete Tomaten und Edamame	  Pommes Frites	  Glasierter Rüebl	Brokkolisuppe  Tagessalat  Ovomaltine Crunchy- Roll
<b>Sonntag</b> 05.07.2026	Kalbsgeschnetzelt mit Champignonrahmsauce  Bündner Capuns mit Bergkäse überbacken Rahmsauce	  Edelweiss- teigwaren	Ofenpeperoni  Broccoli	Ratatouillesuppe  Tagessalat  Tonkabohnen- mousse

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