

# Menü Cafeteria vom 6. bis 12. Juli 2026

	<b>Fleisch &amp; Vegi</b>	<b>Beilagen</b>	<b>Gemüse</b>	<b>Suppe / Salat Dessert</b>
<b>Montag</b> 06.07.2026	Trutenpiccata Tomatensauce  Crespelle gefüllt mit Ricotta, Spinat und Tomatensauce  Kalbsschulterbraten Kerbelrahmsauce	Spaghetti  Kartoffelgratin	Kohlraben  Kräutertomate	Steinpilzcremesuppe  Tagessalat  Rhabarber- Joghurtcreme
<b>Dienstag</b> 07.07.2026	Bami Goreng Asiatisches Nudelgericht, Rindfleischstreifen und Gemüse  Bami Goreng Vegetarisch mit Quorn und Koriander  Lammspiess (IE) Provenzalische Sauce	  Kartoffelwürfel	  Glasierte Rüebli	Tomatencremesuppe  Tagessalat  Linzerschnitte
<b>Mittwoch</b> 08.07.2026	Paniertes Schweineschnitzel Zitronenschnitz  Gebackene Falafel Marokkanischer Sauce  Kalbshacksteak "Pojarsky" Rosmarinjus	Pommes frites  Müscheli	Sommergemüse  Brokkoli	Wirzcremesuppe  Tagessalat  Ananas mit Minze
<b>Donnerstag</b> 09.07.2026	Kalbsgeschnetzeltes Casimir Früchtégarnitur  Parmesanrisotto mit Eierschwämmli, Basilikum und Mascarpone Ofen-Cherrytomaten  Rindsragout mit Tomaten und Oliven	Jasminreis  Risotto	Zucchetti  Rahmspinat	Currysuppe mit Zitronengras  Tagessalat  Erdbeer-Roulade
<b>Freitag</b> 10.07.2026	Rindsgeschnetzeltes Portwein-Schalottensauce  Röstipizza mit Mozzarella, Tomaten, Champignons, Peperoni und Auberginen  Schlemmerfilet Pomodoro (USA) Dillsauce	Tagliatelle  Dampfkartoffeln	Schwarzwurzeln mit Tomaten  Buntes Gemüse	Fenchel- Zitronensuppe  Tagessalat  Glaceschnitte
<b>Samstag</b> 11.07.2026	Gebratene Pouletspiesschen Paprikasauce  Ravioli Potpourri (Pasta) mit Ricotta und Gemüsefüllung Pestosauce	  Herzoginnen- Kartoffeln	  Röschen-Gemüse	Lauchcremesuppe  Tagessalat  Fruchtsalat
<b>Sonntag</b> 12.07.2026	Geschmorter Rindsschulterbraten Johannisbeersauce  Linsenburger auf Safransauce	  Teigwaren	Blumenkohl  Knackerbsen	Weissweinsuppe  Tagessalat  Schwarzwälderschnitte

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