

Menü Cafeteria vom 10. bis 16. August 2026

	Fleisch & Vegi	Beilagen	Gemüse	Suppe / Salat Dessert
Montag 10.08.2026	Poulet Involtini Pastrami mit Rosmarinjus Green Mountain Burger mit BBQ Sauce im Sesam Bun und Coleslaw Salat Rindsgeschnetzeltes mit grüner Currysauce	Süsskartoffel-frites Basmatireis	Ofengemüse Asiatisches Gemüse	Tomaten-Basilikumsuppe Tagessalat Früchteschnitte
Dienstag 11.08.2026	Kalbs Hacktäschi mit Zwiebelsauce Frühlingsrolle mit süsssaurem Gemüse Rindsragout mit Kaffee und Pfeffersauce	Rösti Nudeln	 Knackerbsen	Gemüsecremesuppe Tagessalat Mango Blechkuchen
Mittwoch 12.08.2026	Schweinssaltimbocca mit Madeirasauce Spaghetti Vegetarisch Carbonara (Vegan Bacon) mit Blattsalat Pouletbraten Jus mit Tomaten und Kräutern	Thymiankartoffeln Vollreis	Peperoni aus dem Ofen Zucchini	Spargelsuppe Tagessalat Vanillecreme mit Krokant
Donnerstag 13.08.2026	Weissbier-Rindsgulasch Indisches Gemüsecurry mit Reis, Naan Brot und Limetten Dip Niedergegartes Schweinsnierstück mit Cognacrahmsauce	 Jägersnudeln	 Buntes Gemüse	Zucchetticremesuppe Tagessalat Karamellflan
Freitag 14.08.2026	Hackbraten (Schwein) mit Sauerkirschensauce Triondo Pasta mit Jersey Blue Käse, Birnen, Baumnüssen und Basilikum-Zitronensauce Seehecht Knusperli (RSA) mit Tartarsauce und Zitronenschnittz	Kroketten Dampfkartoffeln	Blumenkohl Erbsen	Karottensuppe Tagessalat Vienetta Schokolade
Samstag 15.08.2026	Grilliertes Rindshuftsteak (UR) mit Kräuterbutter Penne in Cremiger Sauce mit getrockneten Tomaten, und Edamame Trutenragout mit Dijon-Senfsauce und Griesshalbmonden	 Herzoginnen- Kartoffeln	 Röschen-Gemüse Blattsalat	Selleriecremesuppe Tagessalat Ovomaltine Crunchy roll
Sonntag 16.08.2026	Schweinsbraten mit Apfel-Honigsauce Bündner Capuns mit Bergkäse überbacken und Rahmsauce Kalbgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	Edelweissteigwaren Gnocchi	Brokkoli Blattsalat	Ratatouillesuppe Tagessalat Tonkabohnenmousse

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