

Menü Cafeteria vom 28. September – 04. Oktober 2026

	Fleisch & Vegi	Beilagen	Gemüse	Suppe / Salat Dessert
Montag 28.09.2026	Trutenpiccata mit Tomatensauce Crespelle gefüllt mit Ricotta, Spinat und Tomatensauce Kalbsschulterbraten mit Kerbelrahmsauce	Spaghetti Kartoffelgratin	Kohlraben Kräutertomate	Steinpilzcremesuppe Tagessalat Traubencreme
Dienstag 29.09.2026	Bami Goreng ein Asiatisches Nudelgericht mit Rindfleischstreifen und Gemüse Bami Goreng Vegetarisch mit Quorn und Koriander Lammspiess (IE) mit provenzalischer Sauce	 Kartoffelwürfel	 Glasierte Rüebl	Tomatencremesuppe Tagessalat Linzerschnitte
Mittwoch 30.09.2026	Paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenschnitz Süsskartoffeln aus dem Ofen mit Soja-Schnitzel, Peperoni, Mais, Koriander und Guacamole Kalbshacksteak "Pojarisky" mit Rosmarinjus	Pommes frites Müscheli	Mischgemüse Brokkoli	Wirzcremesuppe Tagessalat Ananas mit Minze
Donnerstag 01.10.2026	Kalbsgeschnetzeltes Casimir mit Früchtegarnitur Parmesanrisotto mit Eierschwämmli, Basilikum, Mascarpone & Ofen-Cherrytomaten Rindsragout mit Tomaten und Oliven	Jasminreis Servietten- Knödel	Zucchetti Rahmspinat	Linsensuppe Tagessalat Marronicake
Freitag 02.10.2026	Rehgeschnetzeltes (EU) mit Portweinsauce Röstipizza mit Mozzarella, Tomaten, Champignons, Peperoni und Auberginen Schlemmerfilet Pomodoro (USA) mit Dillsauce	Tagliatelle Dampfkartoffeln	Rosenkohl Buntes Gemüse	Fenchel- Zitronensuppe Tagessalat Glaceschnitte
Samstag 03.10.2026	Gebratene Pouletspiesschen mit Paprikasauce Ravioli Potpourri (Pasta) mit Ricotta-, Gemüsefüllung und Pestsauce	 Herzoginnen- Kartoffeln	 Röschen- Gemüse	Lauchcremesuppe Tagessalat Fruchtsalat
Sonntag 04.10.2026	Geschmorte Rindsschulterbraten mit Johannisbeersauce Linsburger mit Safransauce	 Teigwaren	Blumenkohl Knackerbsen	Weissweinsuppe Tagessalat Schwarzwälderschnitte

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