

Cafeteria-Menü

vom 12. bis 18. Oktober 2026

	Mittags-Menü	Abend-Menü
Montag, 12. Oktober	• Suppe / Salat • Pouletschenkel Ragout • Honig -Senf Sauce • Krawättli • Brokkoli	• Apfelstrudel • Vanillesauce
Dienstag, 13. Oktober	• Suppe / Salat • Waadtländer Saucisson • Salzkartoffeln • Sauerkraut	• Schwingerhöräli • Kürbis-Rahmsauce
Mittwoch, 14. Oktober	• Suppe / Salat • Brätchüegeli • Rahmsauce • Müschäli • Karotten • Dessert	• Toast Hawaii
Donnerstag, 15. Oktober	• Suppe / Salat • Schweins-Kotelett • Kräuterbutter • Bratkartoffeln • Kohlrabi	• Siedfleischsalat • Brot • Butter
Freitag, 16. Oktober	• Suppe / Salat • Geschmorrt Thunfisch-Kugeln • Wildreis • Rahmspinat	• Zigerbrütli garniert
Samstag, 17. Oktober	• Suppe / Salat • Spaghetti Carbonara • Reibkäse	• Gerstensuppe • Wienerli • Brot
Sonntag, 18. Oktober	• Suppe / Salat • Reh-Geschnetzeltes • Spätzli • Blaukraut mit Maroni • Garnitur • Dessert	• Café Complet

Deklaration Fleisch und Fisch: Rind (CH), Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH) (Ungarn*), Lamm (CH, Neuseeland*, Australien*), Wild (CH, EU, Neuseeland), Kaninchen (CH, Ungarn*), Fisch (CH, N,FAO 05,18, 21, 27, 27III b, 31, 34, 37, 38, 41, 47, 48, 51, 57, 58, 61,71). Aquakulturen, Leinenfang & Schleppnetz.

* Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Brot und Backwaren: CH, Österreich.

Allergien: Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten.