

14.09.2026

Kalenderwoche 40 | Montag, 28.09.26 - Sonntag, 04.10.26

Gruppe		Position	Menge
Hit 1)		Schweinsnierstück mit Apfelchutney dazu Randenrisotto und Broccoli	
Hit 2)		Pochierte Lachstranche mit Zitronensauce dazu Kartoffeln und Blattspinat	
Hit 3)		Rindsragout mit Wurzelgemüse, Vollkornreis und gedämpftem Rosenkohl	
Menü 1)		Poulettragout mit Ingwer-Kokossauce dazu Basmatireis und Romanesco	
Menü 2)		Pouletbrust an Kräuterjus mit Erbsen-Hirse-Pfanne	
Menü 3)		Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce dazu Risi-Bisi	
Menü 4)		Ofenfleischkäse mit Senfsauce dazu Spiralen und Peperonata	
Menü Vegi 1)		Vollkorn-Fusilli mit Kürbis, Spinat und Feta	
Menü Vegi 2)		Süsskartoffelpfanne mit Zimtjoghurt, mit Linsen, Gemüse und Kernen	
Menü Vegi 3)		Pilz-Gerste-Risotto mit Federkohl und gerösteten Baumnüssen	
Menü Vegi 4)		Tofuwürfel mit grüner Currysauce dazu Basmatireis und Wokgemüse	
Monatsangebot 1)		Bratkäse mit Jus dazu Peperonata, und Bratkartoffeln	
Monatsangebot 2)		Bami Goreng mit Nudeln, Poulet und Gemüse	
Monatsangebot 3)		Hackbällchen an Tomatensauce und Kartoffeln	
Monatsangebot 4)		Schweinshalsbraten mit Rosmarinsauce dazu Kartoffelstock und Pfälzerrüebli	
Salate 1)		Selleriesalat	
Salate 2)		Bierrettichsalat	
Suppen 1)		Fenchelcrèmesuppe	
Suppen 2)		Buchstabensuppe	
Süssspeisen 1)		Maronicrème	
Süssspeisen 2)		Griesschöpfli	

Fleischherkunft: Rind- Kalb- Schwein- Poulet- Lamm- und Trutenfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. | Herkunft von Fisch und Krustentiere, siehe Menüverpackung. | Menü-Änderungen vorbehalten. | Wir deklarieren die gesetzlich vorgeschriebenen Allergene. | Bei weiteren Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Name: _____

Tel: _____

Vorname: _____

Kunden-Nr: _____

Strasse: _____

Ort: _____