









Kalenderwoche 24 | Montag, 08.06.26 - Sonntag, 14.06.26

Gruppe	Position	Menge
Hit 1)	 Rindsgeschnetzeltes mit Madeirasauce dazu Bäckerinnenkartoffeln und Schonkostgemüse	
Hit 2)	 Kalbsbraten mit Rotweinjus dazu Müscheli und Kefen	
Hit 3)	 Pochierter Saibling an Zitronensauce dazu Linsen und Rahmspinat	
Menü 1)	 Pouletpfanne mit Couscous, Gemüse und Nüsse	
Menü 2)	Penne Alfredo mit Speck, Tomaten-Mascarponesauce und Reibkäse	
Menü 3)	 Rindfleischburger mit Rotweinjus dazu Polentaschnitte und Sommergemüse	
Menü 4)	 Schweinshalsbraten mit Kerbelrahmsauce dazu Kartoffelstock und grüne Bohnen	
Menü Vegi 1)	 Gerstengeschnetzeltes mit Currysauce dazu Mie Nudeln und Wokgemüse	
Menü Vegi 2)	Pilzhackbraten mit Kressesauce dazu Ofenkartoffeln und Romanesco	
Menü Vegi 3)	Seitan mit Gemüse an Sojasauce auf Basmatireis mit schwarzem Sesam	
Menü Vegi 4)	 Hüttenkäsetaler auf Ratatouillebeet mit Vollkornreis	
Monatsangebot 1)	Röstipizza mit Gemüse und Käse gratiniert	
Monatsangebot 2)	Bami Goreng mit Nudeln, Poulet und Gemüse	
Monatsangebot 3)	Gebratener Reis mit Speck, Lauch und Nüssen	
Monatsangebot 4)	Riz Casimir mit Pouletfleisch	
Salate 1)	Randensalat	
Salate 2)	Reissalat	
Suppen 1)	Karotten-Ingwercremesuppe	
Suppen 2)	Bouillon mit Gemüsestreifen	
Süssspeisen 1)	Himbeercreme	
Süssspeisen 2)	Apfelkompott	

Fleischherkunft: Rind- Kalb- Schwein- Poulet- Lamm- und Trutenfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. | Herkunft von Fisch und Krustentiere, siehe Menüverpackung. | Menu-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: _____