












Kalenderwoche 25 | Montag, 15.06.26 - Sonntag, 21.06.26

Gruppe	Position	Menge
Hit 1)	 Lammragout mit Pfeffersauce dazu Nudeln und Zucchini	
Hit 2)	 Rindssaftplätzli mit Rotweinsauce dazu Kartoffelstock und Karottenduo	
Hit 3)	 Geschmortes Kalbs-Onglet mit Rosmarinjus dazu Gersotto und Stangensellerie mit Baumnüssen	
Menü 1)	 Pouletsteak an Honig-Thymianjus mit Peperonata dazu Bratkartoffeln	
Menü 2)	 Brätkügeli mit Petersiliensauce dazu Spätzli und Ofentomaten	
Menü 3)	 Pouletgeschnetzeltes mit Dörrfeigensauce dazu Reis und Blumenkohl mit Kräutern	
Menü 4)	 Rindsmeatballs an Cognacrahmsauce dazu Spiralen und Kohlraben	
Menü Vegi 1)	 Gebratenes Tofuschnitzel mit süss-saurer Sauce dazu Reis und Asiagemüse	
Menü Vegi 2)	 Krautstiellasagne mit Gerstenhack	
Menü Vegi 3)	 Tempeh im Nussmantel auf Wokgemüse mit Basmatireis	
Menü Vegi 4)	 Gebackener Camembert mit Traubensauce dazu rote Linsen und Broccoli	
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)	Zucchettisalat	
Salate 2)	Bierrettichsalat	
Suppen 1)	Brotsuppe	
Suppen 2)	Kräutercrème-Suppe	
Süssspeisen 1)	Mandelcrème	
Süssspeisen 2)	Waldbeerenkompott	

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: _____