








Woche vom 17. bis 23. Februar 2025

Mo-Fr von 11:30 bis 13:00 Uhr

Woche 08	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 17.02.25	Grapefruit	Erbsensuppe (A, G, I)	 Schweinsschnitzel* Pariser Art mit Bratkartoffeln und Gemüwestreifen (A, C, I) CHF 19.50	Sellerieschnitzel im Dinkelmantel an Gurken- Mayo, dazu Bratkartoffeln und Gemüwestreifen (A, C, I) CHF 17.50	Quarkcreme mit Fruchtsauce (C, G) CHF 2.50	Würziger Ochsenmaulsalat, Laugenbretzel und Blattsalat (A, C) CHF 13.50	Bergkäsesalat mit Laugenbretzel und Blattsalat (A, C) CHF 12.50
Dienstag 18.02.25	Süsmost	Brotsuppe (A, I)	 Schulterbraten* an Senfsauce, dazu Gersotto und Lauchgemüse (A, G, J) CHF 19.50	Gemüwestroganoff mit Quinoaflocken, dazu Gersotto und Lauchgemüse (A, G) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Belegte Brötli*, Salat (A, C, G, I) CHF 13.50	Belegte Brötli, Salat (A, C, G, I) CHF 13.50
Mittwoch 19.02.25	Tomate	Linsensuppe (I)	Currywurst* mit Pommes frites und Mischgemüse (I, J) CHF 18.50	Gefüllte Eieromelette mit Chinakohl, Würfelpommes und Mischgemüse, dazu  Cashewnüsse (A, G, H) CHF 17.50	Kokosflan (C, G, H) CHF 3.00	Flammkuchen mit Speck* und Zwiebeln, dazu Salat (A, G) CHF 16.50	Flammkuchen mit Peperoni und Zwiebeln, dazu Salat (A, G) CHF 16.50
Donnerstag 20.02.25	Orange	Pastinaken- Mandelsuppe (I, H)	Chili con Carne mit Rindfleisch, dazu Frischkäsedipp, gebratener Reis mit Ei und Erbsen mit Peperoni (C, G, I) CHF 19.50	 Chili sin Carne mit Hülsenfrüchten, dazu Frischkäsedipp, gebratener Reis mit Ei und Erbsen mit Peperoni (C, G, I) CHF 17.50	Schokoladen- mousse (C, G) CHF 3.50	Couscous-Salat mit Avocado und buntem Gemüse, dazu Speckbrötli* und Salat (A, C, G) CHF 12.50	Couscous-Salat mit Avocado und buntem Gemüse, dazu Fitnessbrötli und Salat (A, C, G) CHF 12.50
Freitag 21.02.25	Ananas	Suppe nach Hausfrauen Art (G)	 Piccata* an Tomatencoulis, dazu Vollkornspaghetti und Blattspinat (A, C, G, I) CHF 20.50	Rüebliurger mit Hafer- flocken an Tomatencoulis, dazu Vollkornspaghetti und Blattspinat (A, C, G, I) CHF 17.50	Apfelkuchen (A, C, G, H) CHF 3.50	Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Rauchlachsstreifen, (A, G, D) CHF 15.50	Ofenkartoffel mit Sauerrahm und eingelegtem Gemüse, (A, G, I) CHF 13.50
Samstag 22.02.25	Multi Vitamin	Curry Cremesuppe (A, G, I, J)	 Szegediener Gulasch* mit Weisswein-Risotto und gratinierter Brokkoli (A, G, L) CHF 20.50	Randen-Risotto mit Haloumi, gerösteten Nüssen und Joghurtsauce, dazu gratinierter Brokkoli (A, G, H, L) CHF 17.50	Vanilleschnitte (A, C, G) CHF 3.00	Penne an Tomatensauce mit Schinkenstreifen*, Blattsalat (A, C, G) CHF 16.50	Penne an Käsesauce mit Rüeblistreifen, Blattsalat (A, C, G) CHF 16.50
Sonntag 23.02.25	Feel Good	Gemüse Cremesuppe (A, G, I)	Kalbshacktäschli* an Kapernrahmsauce, dazu Butternudeln und glasierter Rosenkohl (A, C, G, J) CHF 19.50	 Blumenkohlköpfler mit Ei an Kapernrahmsauce, dazu Vollkornteigwaren und glasierter Rosenkohl mit Kernen (A, C, G, H) CHF 17.50	Schwedentorte (A, C, G, H) CHF 3.50	Wurstsalat* garniert, (A, C, G) CHF 15.50	Käsesalat garniert, (A, C, G) CHF 13.50

Allergen-Deklaration: Bei Fragen betreffend Allergien und Lebensmittelunverträglichkeit, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Fleischherkunft = Unser Fleisch ist aus der Schweiz, ausser: Poulet: Frankreich oder Schweiz /

Stern\* = enthält Schweinefleisch

Preise in CHF inkl. MWST

TAKE-AWAY: minus CHF 2.00 pro Menü (nur bei einem Menü oder Tageshit)

grüne Schrift = BIO



= Fouchette verte