Kantinen Menuplan

Menuplan vom 13. Oktober - 17. Oktober 2025

Der Küchenchef empfiehlt:

	Menu 1		Menu 2		Vegetarisch	
Montag	**Tagessuppe**					
	Rindsschulterbraten Rotweinsauce Teigwaren Glasiertes Karottengemüse	AGLO	Maisecken gefüllt mit Rauchlachs Bunte Herbstsalate	ACGLD	Waldpilzragoût Teigwaren Glasiertes Karottengemüse	AGL
Dienstag	**Tagessuppe**					
	Lammvoressen (IRL) Rosmarinsauce Bratkartoffeln Kohlrabi-Erbsengemüse	LOA	Geräuchtes Schüfeli mit Kartoffelsalat	ACGL	Kürbis-Tofu Eintopf VEGAN mit Cashewnüssen Bratkartoffeln Kohlrabi-Erbsengemüse	FL
Mittwoch	**Tagessuppe**					
	Hirschpfeffer (EU) Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut	ACGLO	Teigwarengratin mit Gemüse, Schinken und Champignons	ACGL	Spätzlipfanne mit Gemüserahmsauce Marinierte Brunnenkresse	ACGL
Donnerstag	**Tagessuppe**					
	Poulet Sweet'n'Sour Basmatireis Asiatischer Salat	LF	Club Sandwich mit Schweinebraten, Ei und Cocktailsauce Bunter Brüsseler Endiviensalat mit Baumnüssen und Honig	ACGH	Wokgemüse VEGAN Sweet'n'Sour Basmatireis Asiatischer Salat	FL
Freitag	**Tagessuppe**					
	Fischknusperli vom Zander (DE) Tartarsauce Schnittlauch-Kartoffeln Sautierter Blattspinat	ACGL	Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	AC	Gemüse im Bierteig Tartarsauce Schnittlauch-Kartoffeln Sautierter Blattspinat	ACGL

Extrateller	Salatteller	*G*	Gemüseteller	G
	Bündnerteller		Wurstsalat	
	Berner Toast	*AG*	Wurst-Käse Salat	G
	Toast Hawaii	*AG*	Fitnessteller gem. Salat mit Poulet	
	Thonsalat garniert		Fitnessteller grüner Salat mit Poulet	
	~~Melonen mit Schinkenspeck~~	*AG*	Fitnessteller mit Gemüse und Poulet	
	Birchermüesli	*AG*		

Bitte beachten Sie, dass unsere Salatsauce (Party) C, G, M enthält.

Fleisch- und Fischdeklaration:

Schweizer Fleisch aus IP-Suisse Betrieben: IRL = Irland | DE = Deutschland | EU = Europa

Brotdeklaration:

Wenn nicht anders definiert, stammt das Brot aus der Bäckerei Finkbeiner oder aus Schweizer Produktion

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!