




MITTAGESSEN (KW18) 27.04.2026 bis 03.05.2026

Name:



	Menüs	Spezielles	Vegetarische Menüs
27.04. Montag	Haferflockensuppe Menu Salat Rindssaftplätzli an MarsalasaUCE Kartoffelstock Saisongemüse	① SCHWIIZER-HIT Zartes Kalbsschnitzel an ZitronenjUS mit Butterreis und Tagesgemüse	Haferflockensuppe Menu Salat „Ravioli rustico“ an leichter Käse- Rahmsauce
28.04. Dienstag	Champignoncreme Saison Salat Schweins Saltimbocca mit Safran Risotto und Saisongemüse		Champignoncreme Saison Salat Tofu-Kräuter-Piccata Tomatensauce mit Safran Risotto und Saisongemüse
29.04. Mittwoch	Heisse Gazpacho Andalus Grüner Salat Poulet Geschnetzeltes „Süss & Sauer“ Jasmin Reis und Asiatischem Gemüse	② G'SUND UND GUET Hausgemachtes Birchermüesli mit frischen Früchten und saftigen Beeren	Heisse Gazpacho Andalus Grüner Salat Frische Weisse Spargeln Sauce Hollandaise Salzkartoffeln
30.04. Donnerstag	Gemüse Cremesuppe Tagessalat Kalbsadrio „Celentano“ Zwiebelsauce Rösti Tagesgemüse		Gemüse Cremesuppe Tagessalat « Penne al Pesto » mit frischem Basilikumrahmsauce und Parmesan
01.05. Freitag	Mille Fanti Menu Salat Schlemmerfilet Italia (DE) Safranreis Blumenkohl	③ SEIT EH UND JE „Café Complet“ mit Käse, Aufschnitt, Schinken, Salami, Brot und Butter (Gipfeli/Konfi auf Wunsch)	Mille Fanti Menu Salat Mediterrane Cannelloni an Sauce Aurora (Tomaten-Rahmsauce), mit Käse überbacken
02.05. Samstag	Basler Mehlsuppe Menu Salat Truthahnpiccata mit Rosmarinjus, Teigwaren Grilltomate		Basler Mehlsuppe Menu Salat Vegi-Geschnetzeltes an Zuchettisauce, Teigwaren Grilltomate
03.05. Sonntag	Griesssuppe Leopold Menu Salat Rindssauerbraten an Rotweinsauce Spätzli, Karotten Meringues mit Rahm	Bilder sind Beispiele und haben nur Symbolcharakter. Wochenmenüs (1-3) erhältlich, solange der Vorrat reicht! Deklaration/Auskunft über verarbeitete Inhaltsstoffe: Tel. 1250	Griesssuppe Leopold Menu Salat Vegischnitzel Tzatziki Sauce Gemüse Cous Cous Karotten Meringues mit Rahm

ABENDESSEN (KW18) 27.04.2026 bis 03.05.2026

	Menüs	Vegetarische Menüs
27.04. Montag	Frische Tagessuppe Cipollata serviert auf Röhrei aus Schweizer Freilandeiern, mit Schnittlauch	Frische Tagessuppe Apfelrösti mit Vanillesauce und Früchtekompott
28.04. Dienstag	Frische Tagessuppe «Vitello Tonnato» Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten, serviert mit delikater Thon Sauce Brot und Butter	Frische Tagessuppe Käseteller „Heidi“ mit verschiedenen Käsesorten Essiggemüse Brot und Butter
29.04. Mittwoch	Frische Tagessuppe Spagetti Bolognese mit gehacktem Rindfleisch, Tomaten und frischen Kräutern	Frische Tagessuppe Milchreis mit Zimtucker Kirschenkompott
30.04. Donnerstag	Frische Tagessuppe „Toast Hawaii“ mit Weisswein, Bauernschinken, Ananas und Schmelzkäse	Frische Tagessuppe Original Zürcher Gmües-Chüechli frisch aus dem Ofen Marinierter Randen Salat
01.05. Freitag	Frische Tagessuppe Stephans Kartoffelgratin mit Rindfleisch, Tomaten, Rahm und Käse	Frische Tagessuppe Feine Gemischte Fruchtwähe (Schweizer Früchtekuchen) mit Schlagrahm
02.05. Samstag	Frische Tagessuppe «Bsoffni Teigware» mit Gemüse, Speckwürfeli, Weisswein, Rahm und Käse	Frische Tagessuppe Feiner Tomatenstrudel frisch aus dem Ofen Kleiner Sommersalat
03.05. Sonntag	Frische Tagessuppe Wurstweggen frisch aus dem Ofen Salat	Frische Tagessuppe Griechischer Salat mit Oliven, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Fetakäse Würfeln

Unser Fleisch beziehen wir aus CH-Tierhaltung/Produktion; Ausnahmen sind separat deklariert. (DE/AU/FR = 1*, NZ = 2*, US = 3*, AR = 4*)
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.