

Wochenmenü Mittagsbuffet

26. – 30.10.2026 - Buffet 11:30-13:30 Uhr

FrISChe Salat-Bar mit täglich wechselnder hausgemachter Quiche.

	Vegetarisch / Vegan	Tageshit	
Montag	Rosenkohl-Pfanne mit Schupfnudeln und Gorgonzola-Sauce Allergene: A, C, G, L, M ✓	St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti und glasierte Karotten Fleisch: Schweiz Allergene: A, C, G, L, M	
Dienstag	Rotes Thai Curry mit Gemüse und Basmati-Reis Allergene: A, F, L, M ✓	Geschmorter Rindschulter-Spitz mit Gemüse-Sauce, Kohlräbli und Polenta mit Käse Fleisch: Schweiz Allergene: A, G, L, M	
Mittwoch	Hausgemachte Quiche mit Kürbis, Feta und roten Zwiebeln Allergene: A, C, G, L, M ✓	Paniertes Schnitzel mit Wedges und Zucchini Fleisch: Schweiz Allergene: A,C,G,L,M	Kabeljau «mediterrane» mit Reis & Zucchini Nordwestpazifik L, M, D
Donnerstag	Tajine mit Kürbis, Kichererbsen und Trauben Allergene: L, M ✓	Truten Wok mit Gemüse, dazu Trockenreis und Röschen-Gemüse Fleisch: Schweiz Allergene: A, F, G, L, M	
Freitag	Auberginen-Topf mit weissen Bohnen und Tomaten Allergene: L, M ✓	Lamm-Hackbraten mit Rosmarin-Jus, Gnocchi und grüne Bohnen Fleisch: Schweiz Allergene: A, C, G, L, M,	
Wochendessert	Panna Cotta ✓		

Buffetpreis pro 100 Gramm in CHF inkl. MwSt.: CHF 3.70

Allfällige Änderungen einzelner Menü-Komponenten werden jeweils direkt an der Speiseausgabe kommuniziert. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Mitarbeitenden wenden.

Allergenliste

Auf dem Wochenmenü werden folgende Allergene ausgewiesen. Die Allergene werden mit dem Buchstabencode benannt. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Mitarbeitenden wenden.



A

Glutenhaltiges
Getreide



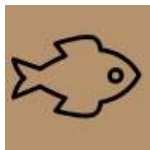
B

Krebstiere



C

Eier



D

Fisch



E

Erdnüsse



F

Soja



G

Milch



H

Hartschalen-
obst (Nüsse)



L

Sellerie



M

Senf



N

Sesam



O

Schwefeloxid
und Sulfite



P

Lupine



R

Weichtiere



Vegetarisch



Vegan