

Wochenmenü Mittagsbuffet

27. bis 31. Juli 2026 - Buffet 11:30-13:30 Uhr

Frische Salat-Bar & Suppen Bar:

Leichte Salate, bunt & individuell kombinierbar, voller Geschmack.

	Vegetarisch / Vegan	Tageshit
Montag	Auberginen-Gratin mit Mozzarella und Tomate Allergene: A, G, L, M	Rindsgehacktes mit Tomaten-Sauce, Schwinger-Hörnli und glasierte Karotten Fleisch: Schweiz Allergene: A, C, G, L, M
Dienstag	Vegane Paella mit Safran und Seiden-Tofu Allergene: L, M	Truten-Ragout mit Paprika-Zucchini Rahmsauce, Ebly-Risotto und Kefen-Gemüse Fleisch: Schweiz Allergene: A, G, L, M, O
Mittwoch	Spätzli-Auflauf mit Gemüse Allergene: A, C, G, L, M	Rindsstroganoff mit Spätzli und Fenchel Fleisch: Schweiz Allergene: A, C, G, L, M
Donnerstag	Spaghetti a limone mit Kapern Allergene: A, C, G, L, M	Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Rosmarin-Brätler und Blattmangold Fisch: Europa- Binnengewässer Allergene: D, G, L, M
Freitag	Crispy Vegan-Burger mit Tomate, Gurke, veganem Limetten-Dip und Pommes Frites Allergene: A, L, M	Rinds-Burger mit Tomate, Gurke, Coleslaw-Salat, Burger-Sauce und Pommes frites Fleisch: Schweiz Allergene: A, G, L, M
Wochendessert	Zitronen-Mascarpone Creme	

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



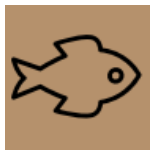
B

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