

Wochenmenü Mittagsbuffet

20. bis 24. Juli 2026 - Buffet 11:30-13:30 Uhr

Frische Salat & Suppen Bar:

Leichte Salate, bunt & individuell kombinierbar, voller Geschmack.

	Vegetarisch / Vegan	Tageshit
Montag	Gebratener Pak Choi mit Tofu und Teigwaren Allergene: A, C, G, N, F, L, M	Rindshack-Kügel mit Preiselbeer-Sauce, Teigwaren und Knackerbsen Fleisch: Schweiz Allergene: A, C, G, L, M
Dienstag	Sommerliche Gnocchi-Pfanne mit Zucchini und Oliven Allergene: A, C, G, L, M	Schweinsbraten mit brauner Sauce, Gnocchi und Randen-Gemüse Fleisch: Schweiz Allergene: A, C, G, L, M
Mittwoch	Butter Masala mit Paneer und Pita-Brot Allergene: A, G, L, M	Goldbarsch-Filet mit Weissweinsauce und Gemüse, dazu Bratkartoffeln und Broccoli Fisch: Island - Grundschnepptzete Allergene: A, G, D, L, M, O
Donnerstag	Fried Rice mit veganem Ei und Gemüse Allergene: N, F, L, M	Poulet «Süss-Sour» mit Basmati-Reis und Asia-Gemüse Fleisch: Schweiz Allergene: F, L, M
Freitag	Kichererbsen-Curry mit Couscous Allergene: L, M	Gemischter Hackbraten «Grossmutter Art» mit Couscous und Bohnen-Gemüse Fleisch: Schweiz Allergene: G, L, M, O
Wochendessert	Crema Catalana	

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



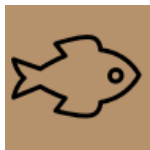
B

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