








Wochenmenü Mittagsbuffet

6. bis 10. Juli 2026 - Buffet 11:30-13:30 Uhr

Frische Salat & Suppen Bar:

Leichte Salate, bunt & individuell kombinierbar, voller Geschmack.

	Vegetarisch / Vegan	Tageshit
Montag	<p>Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce, Basmati-Reis und Kefen-Gemüse</p> <p>Allergene: F, L, M</p> 	<p>Rindshack-Bällchen mit Ajvar-Sauce, Basmati-Reis und Kefen-Gemüse</p> <p>Fleisch: Schweiz Allergene: A, L, M</p>
Dienstag	<p>Kichererbsen-Plätzli mit Petersilien-Dip</p> <p>Allergene: G, L, M</p>  	<p>Paprika-Truten Rahmgeschnetzeltes mit Kartoffel-Gnocchi und Ofen-Karotten</p> <p>Fleisch: Schweiz Allergene: G, L, M, O</p>
Mittwoch	<p>Gemüse-Ravioli mit Cherry-Tomaten Rucola-Sauce</p> <p>Allergene: A, C, G, L, M</p> 	<p>Poulet-Steak aus dem Ofen mit Kräuter-Couscous und Ratatouille</p> <p>Fleisch: Schweiz Allergene: A, L, M</p>
Donnerstag	<p>Indisches Linsen Dal mit Planted, Soja-Bohnen und Kartoffeln</p> <p>Allergene: L, M</p> 	<p>Mediterranes Zander-Filet mit Tomaten-Oliven Basilikum-Sauce, Bratkartoffeln und Blattspinat</p> <p>Fisch: Binnengewässer, Kiemennetze Allergene: L, M, D</p>
Freitag	<p>Gefüllte Champignon aus dem Ofen auf gelber Paprika-Sauce und Couscous</p> <p>Allergene: A, G, L, M</p> 	<p>Schweins-Nierstück «niedergegart» mit Thymian-Zitronen Butter, Sommerliches Risotto und Broccoli</p> <p>Fleisch: Schweiz Allergene: G, L, M, O</p>
Wochendessert	<p>Mango-Tiramisu</p> 	

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



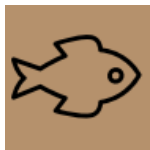
B

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