
























Menüplan Woche vom 10.11.2025 bis 14.11.25
Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht "En Guete"!

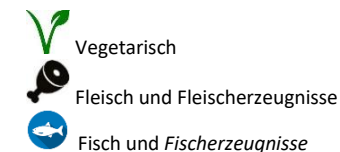
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Morgentisch	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	
Mittag										
Vorspeise 	Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten	
Hauptgang 	Flammkuchen		Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Papardelle		Gemüse Lasagne		Basmatireis mit Linsendal und Paneer Dessert: Cookies		Kötbullar mit Kartoffelstock und Erbsen	
Zvieri 	Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage	

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten kurzzeitig variieren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch aus Schweizer Zucht oder Wildfang.
























Wir verwenden ausschliesslich Brot und Backwaren mit Schweizer Rohstoffen und in der Schweiz hergestellt.

Wir geben euch gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.



Menüplan Woche vom 17.11.2025 bis 21.11.25

Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht «En Guete»!

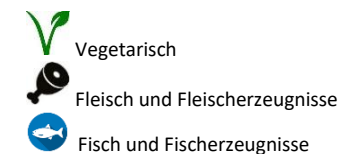
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Morgentisch	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	
Mittag										
Vorspeise 	Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten	
Hauptgang 	Hot Dog mit Ofenkartoffeln		Forellen Knusperli mit Trockenreis und Sauce Tartar		Käse Spätzli mit Apfelmus		Cevapcici mit Fladen brot, und Ajvar		Pizza Margerita	
			Dessert: Vermicelles							
Zvieri 	Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage	

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten kurzzeitig variieren.
























Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch aus Schweizer Zucht oder Wildfang.

Wir verwenden ausschliesslich Brot und Backwaren mit Schweizer Rohstoffen und in der Schweiz hergestellt.

Wir geben euch gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.



Menüplan Woche vom 24.11.2025 bis 28.11.25
Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht «En Guete»!

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Morgentisch	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	
Mittag										
Vorspeise 	Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten	
Hauptgang 	Fried Chicken mit Ofenkartoffeln und Broccoli Dessert: Schokoküssli		Farfalle mit Gemüserahmsauce		Falafel mit Bulgur und Naturejoghurt		Penne mit Rinds- Bolognese		Jasminreis mit Asiagemüse und Tofufritters	
Zvieri 	Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage	

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten kurzzeitig variieren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch aus Schweizer Zucht oder Wildfang.

Wir verwenden ausschliesslich Brot und Backwaren mit Schweizer Rohstoffen und in der Schweiz hergestellt.

undFleischerzeugnisse

Wir geben euch gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

