

Mittagessen

KW 26 vom 22.06.2026 bis 28.06.2026

11:30 bis 13:30 Uhr

Tagesmenü		Tageshit (Vegan / Vegetarisch)		Markt Buffet
MO	Gemüse- Cremesuppe mit Rosmarin 1/7/9 Menüsalat 3/10 Pouletschenkel- Steak Barbeque Sauce 6/9/12 Gebackene kleine Kartoffeln Stangensellerie- Tomatengemüse 7/9	Gemüse- Cremesuppe mit Rosmarin 1/7/9 Menüsalat 3/10 Linsen- Dal 6/11 mit Mandeljoghurt 8 Basmatireis Pack Choi 6/11		Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
DI	Leichte Zucchini- Minz Suppe 1/7/9 Menüsalat 3/10 Rindsgeschnetzeltes mit Gemüse an gelber Currysauce 6/11 Trockenreis Cashewnüsse und Koriander 8	Leichte Zucchini- Minz Suppe 1/7/9 Menüsalat 3/10 Mediterran mariniertes Luya mit Peperonisauce 6/7/12 Bulgur 1 Artischocken- Auberginengemüse		Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
MI	Gemüsebouillon mit Karottenstreifen 	Gemüsebouillon mit Karottenstreifen Menüsalat 3/10 Fajitas mit Pulled Planted Chicken Rotkraut, Koreander, Guacamole und Eisberg 1		Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
DO	Artischockencremesuppe 1/7/9 Menüsalat 3/10 Hacktätschli (Rind) vom Uelihof an Bratensauce 1/7/9/10 Erbsen- Kartoffelmoussline 9/12 Karottengemüse 7	Artischockencremesuppe 1/7/9 Menüsalat 3/10 Lasagne mit mediterrane Gemüse und Hirse auf Tomatencoulis 1/3/7 12		Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
FR	Brokkolicremesuppe 1/3/7 Menüsalat 3/10 gebratenes Lachsmedaillon an Kerbelsauce 4 Gedämpfte Kartoffeln 7/9/12 Gedünsteter Blattspinat 7	Brokkolicremesuppe 1/3/7 Menüsalat 3/10 Gemüse- Curry mit Chicken Chunks an gelber Currysauce 6/11 Basmatireis Koriander		Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
SA	Kichererbsen- Currysuppe 1/6/7/9 Menüsalat 3/10 Geschmorter Rindsbraten an Rosmarinjus 9/12 Bramata Polenta mit Amaranth 7 Bohnenduett 7 Tagesdessert	Vorstellung unseres Fleisch- Lieferant Heinzer Metzgerei Ist ein 100 jährigen Familienbetrieb wo traditionell auf Qualität und Herkunft der Rohstoffe geachtet wird. Dank den jahrelangen, freundschaftlichen Beziehungen zu den lokalen Bauern, wie zum Beispiel dem Wetterschmöcker Roman Ulrich aus dem Bisisthal, garantieren wir, dass unser Schlachtvieh aus tiergerechter, natürlicher und kontrollierter Haltung stammt. Wir sind stolz auf die rund 80 Bauern aus der Region, die für uns eine optimale und hochwertige Fleischqualität produzieren, denn nur das beste Rohprodukt ist ein Garant für ein schmackhaftes Endprodukt. Für weitere Anregungen und Rückmeldungen bitte per Mail an. peter.amrein@zgks.ch		Zusätzliches Fleischangebot zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
SO	Selleriepüreesuppe 1/7/9 Menüsalat 3/10 Kalbspiccata 1/3/7 an Thymianjus 9/12 Risotto mit Walchwiler Bergkäse 7/12 Ratatouille 12 Sonntagsdessert			Zusätzliches Fleischangebot zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel und Süswasserfisch ausschliesslich aus der Schweiz. Wildfleisch aus der Schweiz oder EU, Meeresfisch aus nachhaltiger Fischerei und Zucht. Die Herstellung sämtlicher Backwaren wurden in der Schweiz getätigt. Lachs: Norwegen

Legende Allergenbezeichnung

1	Glutenhaltige Getreide	6	Sojabohnen & Erzeugnisse	11	Sesamsamen & Erzeugnisse
2	Krebstiere & Erzeugnisse	7	Milch & Erzeugnisse	12	Schwefeldioxid & Sulfite
3	Eier & Erzeugnisse	8	Hartschalennobst & Erzeugnisse	13	Lupinen & Erzeugnisse
4	Fische & Erzeugnisse	9	Sellerie & Erzeugnisse	14	Weichtiere & Erzeugnisse
5	Erdnüsse & Erzeugnisse	10	Senf & Erzeugnisse	a.A.	auf Anfrage