


Mittagessen

KW 15 vom 06.04.2026 bis 12.04.2026

11:30 bis 13:30 Uhr

KW 15

Tagesmenü		Tageshit (Vegan / Vegetarisch)		Markt- Buffet		
MO Ostermenü	Gemüsepüreesuppe	1/7/9		Zusätzliches Fleischangebot	MO	
	Menüsalat					
	Kalbsnierstück					
	Steinpilzrahmsauce	7/12				
	Trüffel Pommes Duchesses	3/7				
Frühlingsgemüse	7					
Sonntagsdessert						
DI	Karottensuppe mit Limette	1/7/9	Karottensuppe mit Limette	1/7/9	Pasta	DI
	Menüsalat		Menüsalat		Pasta- Sauce	
	Hackbraten vom Uelihof an Morchelrahmsauce	1/7/9/10	Gebratener Quorn auf	3/5/6/8/9/11	zusätzliche Gemüse und Beilagen als	
	Bärlauch- Kartoffelpüree	7/12	Asiatischer Reis-		optionales Angebot im Marktbuffet.	
	Kohlrabigemüse	7	Gemüsepfanne mit Sojasauce			
MI	Grünerbsensuppe mit Ingwer	1/7/9	Grünerbsensuppe mit Ingwer	1/7/9	Pasta	MI
	Menüsalat		Menüsalat		Pasta- Sauce	
	Wiener Kalbsrahmgulasch mit Silberzwiebeln	1/7/12	Vegetarischer Wrap Plant Based	1/6	zusätzliche Gemüse und Beilagen als	
	Hirse- Polenta mit Frühlingszwiebeln	1/7	mit Kabis, Tomaten, Eisberg		optionales Angebot im Marktbuffet.	
	Vichy Karotten	7	und Cocktailsauce	3/9/10		
DO	Grüne Radieschensuppe	1/7/9	Grüne Radieschensuppe	1/7/9	Pasta	DO
	Menüsalat		Menüsalat		Pasta- Sauce	
	Überbackenes Schweinsschnitzel mit Tomaten und Raclettekäse	7	Blätterteigpastelli gefüllt mit Spargel-	1/3/7	zusätzliche Gemüse und Beilagen als	
	Bratkartoffeln	7	Pilzragout	7	optionales Angebot im Marktbuffet.	
	Zweierlei Brokkoli		Frühlingsgemüse	7		
FR	Pilzcremesuppe	1/7/9	Pilzcremesuppe	1/7/9	Pasta	FR
	Menüsalat		Menüsalat		Pasta- Sauce	
	Im Panko gebackenes Saiblingfilet vom Steinerberg, Limettensauce	1/3/4	Mexikanische Tortillas	1/7/12	zusätzliche Gemüse und Beilagen als	
	Reis	7/12	mit Cheddarkäse, Gemüse und Seitan		optionales Angebot im Marktbuffet.	
	und gedünsteter Spinat	7				
SA	Linsen- Currysuppe	1/9	Vorstellung unseres Käse- Lieferant Chäs- Hütte		Zusätzliches Fleischangebot	SA
	Menüsalat					
	Schwedenbraten an Majoransauce mit Pizokel und Bohngemüse	10 9/12 1/3/7	In der Chäs- Hütte wird Käse hergestellt, die breite reicht von Gruyère AOP über den Walchwiler Bergkäse bis zum weichen Ziger.		zusätzliche Gemüse und Beilagen als	
	Tagesdessert	7	Der Gruyère wird schon seit 1948 auf dem Walchwiler Berg produziert und wird von der Gruyère AOC als Satelliten-Betrieb anerkannt.		optionales Angebot im Marktbuffet.	
			Gruyère AOC ist die geschützte Ursprungsbezeichnung. Dieser Käse stammt aus einem Gebiet, das ihm die typischen Eigenschaften und einen unnachahmlichen Geschmack verleiht. Die AOC bürgt für die Echtheit der Produkte, die nach traditionellen Verfahren hergestellt werden.			
SO	Griesssuppe mit Frühlingszwiebeln	1/7/9			Zusätzliches Fleischangebot	SO
	Menüsalat					
	Gebratenes Poulettäschli an Kurkumasauce	1/3/7/9			zusätzliche Gemüse und Beilagen als	
	mit Duchesse Kartoffeln	7/12			optionales Angebot im Marktbuffet.	
	und Lauch- Linsengemüse	1/3/7				
Sonntagsdessert	7					
			Für Anregungen und Rückmeldungen bitte per Mail an: peter.amrein@zgks.ch			

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel und Süßwasserfisch 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.

Legende Allergenbezeichnung

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