Mittagessen

KW 38 vom 15.09.2025 bis 21.09.2025

11:30 bis 13:30 Uhr

Tagesmenü		Tageshit (Vegan / Vegetarisch)		Markt Buffet	
MO	Gemüsecremesuppe Menüsalat Kalbsgeschnetzeltes an Waldpilzsauce Rösti Galetten Buntes Gemüse	1/7/9 3/10 7 7 7	Gemüsecremesuppe Menüsalat Quinoa- Chilliburger auf Wokgemüse an Sojasauce Cashewnüsse und Koriander Reis	1/7/9 3/10 1/3/7 6/9/11 8 7	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
DI	Karotten-Ingwersuppe Menüsalat Poulet Saltimbocca an Marsalasauc Bratkartoffeln Ratatouille	1/7/9 3/10 12 7 12	Karotten-Ingwersuppe Menüsalat Steinpilz Ravioli auf Zucchini mit Tomaten und Rucola Sbrinz	1/7/9 3/10 1/3/7 7/12 7	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
MI	Topinambursuppe Menüsalat Kalbsgehacktes an fruchtiger Currysauce Basmatireis Asia- Gemüse	1/7/9 3/10 6/11 6/9/11	Topinambursuppe Menüsalat Pulled Planted an Gewürzjus Kürbis- Kartoffelmousseline Rotkraut	1/7/9 3/10 1/6/12 7 12	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
DO	Fenchel-Orangensuppe Menüsalat Mediterrane Lammstreifen an seiner Sauce Polenta mit Küssnachter Tomme Brokkoli mit Mandeln	1/7/9 3/10 12 1/7 8	Fenchel-Orangensuppe Menüsalat Bami Goreng mit Tofu und buntem Gemüse	1/7/9 3/10 1/3/5/6/ 8/11	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
FR	Mediterrane Gemüsesuppe Menüsalat Grillierte Lachstranche an Safransauce Cous Cous mit gedünstetem Blattspinat	1/7/9 3/10 4 7/9/12 1 7	Mediterrane Gemüsesuppe Menüsalat Süsskartoffel Curry mit Chickenchunks an fruchtiger Currysauce Basmatireis	1/7/9 3/10 6/11/12	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
SA	Gemüsebouillon mit Backerbsen Menüsalat Geschmorter Rindsbraten an Portweinsauce Amaranth Bratling Romanesco Tagesdessert	1/3/6/7/9 3/10 9/12 1/3/7	<p>Vorstellung unseres Fleisch- Lieferanten Heinzer Metzgerei</p> <p>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 tierechter, 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.</p> <p>Für weitere Anregungen und Rückmeldungen bitte per Mail an: peter.amrein@zgks.ch</p>	<p>Zusätzliches Fleischangebot zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.</p>	
SO	Pastinakencremesuppe mit Trüffelöl Menüsalat Trutenschenkelragout an Paprikasauce Kartoffelgaletten Bohnenduett Sonntagsdessert	1/7/9 3/10 1/12 1/3/7 7			<p>Zusätzliches Fleischangebot zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.</p>

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. Goldbrasse: Türkei

Legende Allergenbezeichnung

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