

Menuplan

01.12.- 05.12.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	Lamm Merguez mit Zwiebelsauce, Röstitaler und Zucchetti
<u>Dienstag</u>	ASC Doradenfilet (Aquakultur, TR) mit Kräutersauce, Wildreis und zweierlei Rüebli
<u>Mittwoch</u>	Ungarisches Rindsgulasch mit Spätzli und Blumenkohl
<u>Donnerstag</u>	Orecchiette mit Rindshackbällchen und pikanter Tomatensauce
<u>Freitag</u>	Geschnetztes vom Poulet mit Zitronenrahmsauce, Bulgur und Gemüsepfanne

Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert. Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz. Zudem stammen unsere Brotsorten aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Menuplan

01.12.- 05.12.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Geschmorte Spitzpeperoni > Spinat Falafel mit Minz-Dip > Kohlrabi a la crème > Schwarzwurzel mit Kräuter > Vegane Bratwurst > Zwiebelsauce 	           
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gemüsestrudel > Coco Bohnen > Auberginenwürfel provençale > Brokkoli > Mariniertes Quorn-Schnitzel > Kräutersauce 	           
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Randen Wedges > Erbsen > Couscous > Kohlrabi > Gefüllte Blätterteig Pastetli > Gulasch vom Wurzelgemüse 	               
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Selleriepüree > Romanesco > Mais mit Tomatenwürfel > Gefüllte Jalapenos > Bohnen > Orecchiette 	          
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Pastinakenstäbchen > Zweierlei Rüebli > Gemüse Maultaschen > Geschmorte Artischocken > Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce > Kichererbsen-Curry 	             