










Kalenderwoche 30 | Montag, 20.07.26 - Sonntag, 26.07.26

Gruppe	Position	Menge
Hit 1)	Rindfleischvogel mit Salbeisauce dazu Kartoffelstock und Ofengemüse	
Hit 2)	 Berner Platte mit Speck, Chemibraten, Würstli, Sauerkraut und Salzkartoffeln	
Hit 3)	 Kalbsrollbraten an Salbeijus mit Reis dazu Ofentomate	
Menü 1)	 Rindshacktätschli mit Rotweinsauce dazu Kräuterpolenta und Mischgemüse	
Menü 2)	 Schweinshalsbraten mit Rosmarinsauce dazu Hörnli-Gemüsegratin	
Menü 3)	 Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce dazu Risotto und Broccoli	
Menü 4)	 Pouletragout an Erdnusssauce mit Basmatireis und Edamame	
Menü Vegi 1)	 Bohnenschnitzel mit Petersiliensauce, Kartoffelgratin und Zucchini mit Nüssen	
Menü Vegi 2)	 Penne mit mediterraner Gemüsesauce und Reibkäse dazu Romanesco	
Menü Vegi 3)	Randen-Fusilli mit Feta und Pistazie	
Menü Vegi 4)	 Gebackener Tempeh auf Wokgemüse mit Basmatireis	
Monatsangebot 1)	Spaghetti mit Pestorahmsauce und Reibkäse	
Monatsangebot 2)	Pouletpiccata auf Spaghetti und Tomatensauce dazu Fenchelgemüse	
Monatsangebot 3)	Seelachs Schlemmerfilet auf Dillsauce dazu Salzkartoffeln und glasierte Randen	
Monatsangebot 4)	Schweinsschnitzel an Limettensauce dazu Weissweinsrisotto und gemischte Karotten	
Salate 1)	Blumenkohlsalat	
Salate 2)	Erbslisalat	
Suppen 1)	Kürbiscrèmesuppe	
Suppen 2)	Griesssuppe Leopold	
Süssspeisen 1)	Vanillecrème	
Süssspeisen 2)	Kirschenkompott	

Fleischherkunft: Rind- Kalb- Schwein- Poulet- Lamm- und Trutenfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. | Herkunft von Fisch und Krustentiere, siehe Menüverpackung. | Menu-Änderungen vorbehalten. | Wir deklarieren die gesetzlich vorgeschriebenen Allergene. | Bei weiteren Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Name: _____ Tel: _____

Vorname: _____ Kunden-Nr: _____

Strasse: _____ Ort: _____