

Kalenderwoche 34 | Montag, 17.08.26 - Sonntag, 23.08.26

Gruppe	Position	Menge
Hit 1)	 Rindsragout an Salbeijus dazu Schupfnudeln und grüne Bohnen	
Hit 2)	 Kalbsschulterbraten an Rotweinjus dazu Polenta und Lattichgemüse	
Hit 3)	 Pochiertes Zanderfilet an Safransauce dazu Wildreis und Fenchel	
Menü 1)	Rindfleischravioli mit Rahmsauce, Broccoli und Cherrytomaten	
Menü 2)	Kalbsadrio an Kerbelrahmsauce dazu Kartoffelstock und Mischgemüse	
Menü 3)	 Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce dazu Bratkartoffeln und Blumenkohl	
Menü 4)	 Paella mit Poulet und Gemüse	
Menü Vegi 1)	Vegetarische Frühlingsrolle an Sweet & Sauer-Sauce dazu Basmatireis und Asiagemüse	
Menü Vegi 2)	 Bratkäse Paneer an Tomatensauce mit Bratkartoffeln und Ofengemüse	
Menü Vegi 3)	 Agnolotti Zitrone an Kräuterrahmsauce mit Peperoni und Zucchini	
Menü Vegi 4)	Tempeh im Nussmantel auf Erdnussauce mit Mienudeln und Edamame	
Monatsangebot 1)	Äpler Makkaroni mit Schinken, Kartoffeln und Röstzwiebeln dazu Apfelmus	
Monatsangebot 2)	Bandnudeln mit Lachswürfel, Fischrahmsauce und Gemüsestreifen	
Monatsangebot 3)	Gebratener Reis mit Speck, Lauch und Nüssen	
Monatsangebot 4)	Zucchettipiccata mit Spaghetti und Basilikumrahmsauce	
Salate 1)	Butterbohnsensalat	
Salate 2)	Curry- Reissalat mit Früchten	
Suppen 1)	Tomatensuppe	
Suppen 2)	Basler Mehlsuppe	
Süssspeisen 1)	Zwetschgencrème	
Süssspeisen 2)	Griessbrei	

Fleischherkunft: Rind- Kalb- Schwein- Poulet- Lamm- und Trutenfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. | Herkunft von Fisch und Krustentiere, siehe Menüverpackung. | Menü-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: _____