

Menüplan Swissgrid "Kraftwerk" 24.08.-28.08.2026

Tagesmenü

Montag
24.08.2026
Schweinsgeschnetzeltes
Kräuterrahmsauce
Butternudeln
Grüne Bohnen

14.00

Fleisch: CH/Schwein

Dienstag
25.08.2026
Trutenschnitzel
Zitronenrahmsauce
Weisswein Risotto
Antipasti-Gemüse

14.00

Fleisch: HNU/Trute

Mittwoch
26.08.2026
Ungarisches Rindsgulasch
Salzkartoffeln
Wurzelgemüse

14.00

Fleisch: CH/Rind

Donnerstag
27.08.2026
Rinds-Bolognese
Spaghetti
Reibkäse

14.00

Fleisch: CH/Rind

Freitag
28.08.2026
Paniertes Schweineschnitzel
Zitronenschnitz
Pommes Frites
Mischgemüse

14.00

Fleisch: CH/Schwein

Vegimenü

Chilli sin Carne
Joghurtsauce
Basmatireis
Gehackte Petersilie

13.50

Peperoni gefüllt mit Cous-Cous
Auf Ratatouille-Gemüse
Tomaten-Knoblauch Dip

13.50

Rotes Kichererbsen Curry
Süsskartoffeln, Lauch
Rüebli, Peperoni
Basmatireis
Sprossen & Koriander

13.50

Spinat-Börek mit Feta
Bulgur Gemüsesalat
Broccoli
Feta-Tomaten-Dip

13.50

Gemüsestrudel
Quarkdip
Mischgemüse

13.50

Wochenhit

Vitello tonnato vom Kalb
Tuhnfischsauce, Salatgarnitur
Kapernäpfel, rote Zwiebeln
Kreuter-Mix, Focacciabrot
Hausgemachte Kartoffelchips

20.50

Fleisch: CH/Kalb

Vitello tonnato vom Kalb
Tunfischsauce, Salatgarnitur
Kapernäpfel, rote Zwiebeln
Kräuter-Mix, Focacciabrot

20.50

Fleisch: CH/Kalb

Vitello tonnato vom Kalb
Tuhnfischsauce, Salatgarnitur
Kapernäpfel, rote Zwiebeln
Kräuter-Mix, Focacciabrot
Hausgemachte Kartoffelchips

20.50

Fleisch: CH/Kalb

Vitello tonnato
Tuhnfischsauce, Salatgarnitur
Kapernäpfel, rote Zwiebeln
Kräuter-Mix, Focacciabrot
Hausgemachte Kartoffelchips

20.50

Fleisch: CH/Kalb

Salatbuffet

Wechselnde Auswahl an Blatt-, Rohkost- sowie angemachten Salaten, Dressings, Öl und Essig / mit warmen Beilagen vom Menü

100g 2.20 / 100g 2.90

Wochenhit Fitness

Salat Teller mit Vitello tonato

20.50

Das Fachpersonal steht bei Fragen zu den Gerichten oder Allergenen gerne zur Verfügung.
Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 07.00 – 14.00 Uhr

CATERING SERVICES
MIGROS