

Menüplan Swissgrid "Kraftwerk" 12.10-16.10.2026

Tagesmenü

Montag 12.10.2026	Gehacktes mit Hörnli Apfelmus Röstzwiebeln Reibkäse 14.00 Fleisch: CH/Rind
Dienstag 13.10.2026	Poulet im Cornflakes Mantel Haussauce Country Cuts Rüebli 14.00 Fleisch: CH/Poulet
Mittwoch 14.10.2026	Rindshackbraten Kartoffelstock Hausgemachte Rotkraut Rotweinsauce 14.00 Fleisch: CH/Rind
Donnerstag 15.10.2026	Tessinerbraten Chnöpfl Broccoli Thymiansauce 14.00 Fleisch: CH/Schwein
Freitag 16.10.2026	Gebratenes Forellenfilet Limettenreis Mischgemüse Kräutersauce 14.00 Fisch: TRK/Lachsforelle

Vegimenü

	Hausgemachte Gemüselasagne Tomatensauce Reibkäse Rucola 13.50
	Penne Cinque Pi mit Gehackten Kräutern Parmesan 13.50
	Nasi Goreng mit Frühlingszwiebeln Sprossen Frischen Kräutern 13.50
	Jalapenos Mexikanischer Cous Cous Ofenpeperoni Guacamole 13.50
	Spinat Borek Ebly-Gemüsesalat Gehackte Kräuter Joghurt dip 13.50

Wochenhit

Gebratenes Rehschnitzel mit Preiselbeer-Rahmsauce Hausgemachtes Rotkraut, Rosenkohl und Pizokel 20.50 Fleisch: AT/Reh
Gebratenes Rehschnitzel mit Preiselbeer-Rahmsauce Hausgemachtes Rotkraut, Rosenkohl und Pizokel 20.50 Fleisch: AT/Reh
Gebratenes Rehschnitzel mit Preiselbeer-Rahmsauce Hausgemachtes Rotkraut, Rosenkohl und Pizokel 20.50 Fleisch: AT/Reh
Gebratenes Rehschnitzel mit Preiselbeer-Rahmsauce Hausgemachtes Rotkraut, Rosenkohl und Pizokel 20.50 Fleisch: AT/Reh

Salatbuffet

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

100g 2.20 / 100g 2.90

Wochenhit Fitness

Salatteller mit Gebratenes Rehschnitzel

20.50

Das Fachpersonal steht bei Fragen zu den Gerichten oder Allergenen
Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 11.00 – 14.00 Uhr

CATERING SERVICES
MIGROS