

Menüplan Swissgrid "Kraftwerk" 21.09-25.09.2026

Tagesmenü

Montag 21.09.2026	Rinds-Tajine Orientalische Cous Cous mit Dörrfruchten Frühlingszwiebeln 14.00 Fleisch: CH/Rind
Dienstag 22.09.2026	Pouletschenkelvressen Spätzli Kräuterrahmsauce Broccoli 14.00 Fleisch: CH/Poulet
Mittwoch 23.09.2026	Schweinebraten Ofenkartoffeln Grüner Bohnen Rotweinjus 14.00 Fleisch: CH/Schwein
Donnerstag 24.09.2026	Kalbspojariski Teigwaren Karotten Thymianjus 14.00 Fleisch: CH/Kalb
Freitag 25.09.2026	Fischstäbli Rahmspinat Salzkartoffeln Tartarsauce 14.00 Fisch: NO/Seelachs

Vegimenü

Gnocchi an Kürbisrahmsauce Spinat, Cherrytomaten und Parmesan 13.50	Risotto mit Champignons Getrocknete Tomaten Babyspinat Gerösteten Baumnüssen 13.50	Chilli sin carne Langkornreis Mandeljoghurt Sprossen Mix 13.50	Orientalisches Kichererbsenragout mit Karotten, Kartoffeln Grantapfel Sprossen-Mix 13.50	Röstitaschen mit Frischkäse Linsensalat Kräuterdip 13.50
---	--	--	--	---

Wochenhit

Kalbsrücken Panini mit Roastbeefscheiben Tartarsauce, gepickelte Zwiebeln Rucola, Parmesan und Pommes 20.50 Fleisch: CH/Kalb	Kalbsrücken Panini mit Roastbeefscheiben Tartarsauce, gepickelte Zwiebeln Rucola, Parmesan und Pommes 20.50 Fleisch: CH/Kalb	Kalbsrücken Panini mit Roastbeefscheiben Tartarsauce, gepickelte Zwiebeln Rucola, Parmesan und Pommes 20.50 Fleisch: CH/Kalb	Kalbsrücken Panini mit Roastbeefscheiben Tartarsauce, gepickelte Zwiebeln Rucola, Parmesan und Pommes 20.50 Fleisch: CH/Kalb
---	---	---	---

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 Roastbeefscheiben

20.50

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

CATERING SERVICES
MIGROS