

Menus - Menüs

21. – 25.9.2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 MENU 1	Polpette de bœuf à la tomate (CH) Pâtes Chou-fleur persillé *** Banane	Escalope viennoise végétarienne Pommes duchesse Chou-rave aux fines herbes *** Mousse abricot	Emincé de chevreuil (A) Poire à botzi Spätzli Chou-rouge et marrons au caramel *** Poire	Tortelli aux tomates et mozzarella Sauce crème à la sauge Parmesan râpé Salade mêlée *** Cake au citron	Filet de truite grenobloise Pommes nature Brocoli *** Pomme
MENU 2	Boulettes de légume Sauce tomate Pâtes Chou-fleur persillé *** Banane	Escalope viennoise de porc (CH) Pommes duchesse Chou-rave aux fines herbes *** Mousse abricot	Emincé de quorn Poire à botzi / Chou-rouge Spätzli et marrons au caramel *** Poire	Ravioli à la viande (CH) Sauce crème à la sauge Parmesan râpé Salade mêlée *** Cake au citron	Potée de pois chiches et légumes Pommes nature Brocoli *** Pomme
 MENÜ 1	Rindfleischbällchen (CH) m. Tomatensauce Teigwaren Petersilienblumenkohl ***** Banane	Vegi-Wienerschnitzel Pommes Duchesse Kräuter-Kohlrabi ***** Aprikosenmousse	Rehgeschnetzeltes (A) Büschelibirnen Spätzli Rotkohl m. caramelisierten Marroni ***** Birne	Tomaten-Mozarella Tortelli m. Salbeirahmsauce Geriebener Parmesan Gemischter Salat ***** Zitronencake	Forellenfilet Grenobler Art (IT) Salzkartoffeln Broccoli ***** Apfel
MENÜ 2	Gemüsebällchen m. Tomatensauce Teigwaren Petersilienblumenkohl ***** Banane	Paniertes Schweinsschnitzel (CH) Pommes Duchesse Kräuter-Kohlrabi ***** Aprikosenmousse	Quorngeschnetzeltes Büschelibirnen Spätzli Rotkohl m. caramelisierten Marroni Birne	Fleischravioli (CH) m. Salbeirahmsauce Geriebener Parmesan Gemischter Salat ***** Zitronencake	Gemüse- Kichererbsenpfanne Salzkartoffeln Broccoli ***** Apfel
	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTG	FREITAG

