

Menus - Menüs

28.9. – 2.10.2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 MENU 1	Blanquette de dinde (F) Riz au curry Haricots *** Prune	Spaghetti alla Norma Parmesan râpé Salade mêlée *** Crème catalane	Tranche de porc panée (CH) Pommes country Panais à la crème *** Raisin	Dos de cabillaud andalouse (FAO27) Ebly gourmet Carottes Vichy *** Génoise aux pruneaux	Dhall de lentilles aux légumes Riz basmati Salade verte et tomate *** Pomme
MENU 2	Blanquette de Quorn Riz au curry Haricots *** Prune	Spaghetti bolognaise (CH) Parmesan râpé Salade mêlée *** Crème catalane	Tranche végétarienne panée Pommes country Panais à la crème *** Raisin	Pois chiches sauce tomate Ebly gourmet Carottes Vichy *** Génoise aux pruneaux	Steak hâché de bœuf au poivre (CH) Riz basmati Salade verte et tomate *** Pomme
 MENÜ 1	Truten-Blanquette (F) Curry-Reis Bohnen ***** Pflaume	Spaghetti alla Norma Geriebener Parmesan Gemischter Salat ***** Katalanische Creme	Paniertes Schweinsnitzel (CH) Country Cuts Rahm-Pastinaken ***** Trauben	Dorschrückenfilet (FAO 27) Andalusische Sauce Ebly Karotten ***** Zwetschgen-Bisquitkuchen	Linsen-Gemüse-Dal Basmatireis Grüner Salat m. Tomate ***** Apfel
MENÜ 2	Quorn-Blanquette Curry-Reis Bohnen ***** Pflaume	Spaghetti Bolognese (CH) Geriebener Parmesan Gemischter Salat ***** Katalanische Creme	Paniertes Vegi-Schnitzel Country Cuts Rahm-Pastinaken ***** Trauben	Kichererbsen m. Tomatensauce Ebly Karotten ***** Zwetschgen-Bisquitkuchen	Pfeffer-Rinds- hacksteak (CH) Basmatireis Grüner Salat m. Tomate ***** Apfel
	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTG	FREITAG