

Menüplan Woche 49



01. bis 05. Dezember 2025

Hit 1 Mexikanische Quinoapfanne: Avocado, Mais, Paprika, schwarzen Bohnen, griechischem Joghurt, Limette G,L 24.00 Hit 2 Cordon bleu (vom Bio Schwein, CH) dazu Kartoffelsalat A, C, G, L, M 27.00

Hit 3 Federkohlsalat mit gerösteten Süsskartoffeln und Mandeln, Granatapfelkernen und Avocado an Tahini- Orangedressing

22.00

Hit 4 Hagen Salat mit Kirschtomaten, Avocado, Mango & Burrata an Passionsfruchtdressing & G,L,M 25.00

Birchermüssli mit Rahm 🚱 🛮 A, E, G		11.00
	Menü 1 24.00 ••• Teller 1 20.50	Menü 2 22.50 ••• Teller 2 19.00
Montag	Waldorfsalat mit griechischem Joghurt Apfel,Stangesellerie,Trauben & Walnüsse E,G,L ••• Pouletbrust (CH) an Rosmarinsauce F,G,L auf Süsskartoffelpüree mit Edamamébohnen	Waldorfsalat mit griechischer Joghurt Apfel, Stangesellerie, Trauben & Walnüsse E,G,L Pasta an roter Pesto A, C, G mit Burrata und Basilikum
	Menü 1 24.00 Teller 1 20.50	Menü 2 22.50 ••• Teller 2 19.00
Dienstag	Tabouleh mit Couscous, Zucchini, Paprika, Tomaten, Petersilie an Zitronensauce Rahmschnitzel vom Bio Schwein (CH) A,C,G mit Pasta und Karotten	Tabouleh mit Couscous, Zucchini, Paprika, Tomaten, Petersilie an Zitronensauce Linsen mit gegrillter Aubergine, G, L Karotten, Stangensellerie, Kirschtomaten und griechischem Joghurt
	Menü 1 24.00 ••• Teller 1 20.50	Menü 2 22.50 ••• Teller 2 19.00
Mittwoch	Zitronengrasssuppe L ••• Brasato G, L "Italienischer Rindsbraten (CH) aus dem Ofen" mit Polenta und Miniratatouille	Zitronengrasssuppe L ••• Auberginenauflauf L mit Kichererbsen und Tomaten
	Menü 1 24.00 ••• Teller 1 20.50	Menü 2 22.50 ••• Teller 2 19.00
Donnerstag	Randen-Apfelsalat L Burger "Adler" A, C, G, L, M Rindfleischburger (100% Rind CH) mit Beefysauce, Tomate, Gurke, Zwiebel & Salat im Bun serviert mit Wedges	Randen-Apfelsalat L Burger "Vanini" A, C, G, L, M Quinoa-Kichererbsenburger mit Currysauce, Ananas, roter Peperoni & Salat im Bun serviert mit Wedges
F	Menü 1 24.00 ••• Teller 1 20.50	Menü 2 22.50 ••• Teller 2 19.00
Freitag	Kresseschaumsuppe G G Lachstranche (IR) an Teriyakisauce D, F dazu Bio Basmatireis und Kefen	Kresseschaumsuppe G G Buchteln A, C, G mit Vanillesauce

















A Gluten

G Milch / milk

P Lupine / lupin

vegetarisch

R Weichtiere / mollus

B Krebstiere/crustacean C Eier/eggs

H Schalentiere / shellfish L Sellerie / celery

D Fisch / fish M Senf / mustard

E Erdnüsse / peanuts N Sesam / sesame

F Sojabohnen / soy beans O Schwefeldioxid / sulfides