



Menüplan Woche 07

09. bis 13. Februar 2026

+423 232 21 31



Unsere Wochenhits •••

Hit 1 Ofen-Fenchel dazu Kräuterpolenta mit Mais und Camembert	G, L	17.80
Hit 2 Rindssteak (CH) mit Béarnaise-Butter, Rosmarinkartoffeln & Karotten	G, L	19.80
Hit 3 Mexikanischer Bohnensalat mit Kidneybohnen, schwarzen Bohnen, Mais, Paprika, Mango und Avocado an Limetten-Passionsfruchtdressing dazu Tortillas Chips	G, L, V, C, A	15.80
Hit 4 Hagen Salat mit Kirschtomaten, Avocado, Mango & Burrata an Passionsfruchtdressing	G, L, M, V	17.80
Bircher müesli mit Rahm	A, E, G	9.50

	Teller 1 16.20 ••• Vorspeise 4.10	Teller 2 14.50 ••• Vorspeise 4.10
Montag	Pilzcremesuppe F, G, L ••• Bowl mit Bio Schweinehackfleisch (CH) E,F,N an Hoisinsauce mit Edamamébohnen, Kefen, Frühlingszwiebeln, Sesam & Bio Basmatireis	Pilzcremesuppe F, G, L ••• Kichererbsen-Tomaten-Curry V L mit Blattspinat und Kokosmilch dazu Bio Basmatireis
Dienstag	Randen-Tzatziki G mit griechischem Joghurt und Zitrone ••• Pasta Neptuno A, B, C, D, E, M, H Hausgemachte schwarze Nudeln mit Meereshäuschen & Lauch an Weissweinsauce	Randen-Tzatziki G mit griechischem Joghurt und Zitrone ••• Adler's Winterteller A, C, G, L Spätzle an Pilzrahmsauce dazu Maroni, Rosenkohl und Rotkraut
Mittwoch	Süßkartoffelsuppe mit Ingwer F, L ••• Poulet (CH) Riz-Casimir L, M mit Ananas, Banane, rote & gelbe Peperoni, Apfel, Curry und Kokosmilch dazu Reis	Süßkartoffelsuppe mit Ingwer F, L ••• Gebratener Reis C, F, L mit Gemüse, Curry und Ei
Donnerstag	Weisskohlsalat mit Mango V L an Limetten-Passionsfruchtdressing ••• Rindsragout (CH) an Rotweinsauce A, C, G, L mit Thymian und Bandnudeln	Weisskohlsalat mit Mango V L an Limetten-Passionsfruchtdressing ••• Parmigiana G, L Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
Freitag	Nüsslisalat mit Ei, Radieschen C, M und frischem Meerrettich ••• Waadtländer Rondelle A, G, L, O Blumenkohl a la crème & Petersilienkartoffeln	Nüsslisalat mit Ei, Radieschen C, M und frischem Meerrettich ••• Spaghetti an Gorgonzolasauce A, C, G, L mit getrockneten Tomaten und Blattspinat



lactosefrei



vegetarisch



vegan



glutenfrei



kalorienarm



fettarm

A Gluten B Krebstiere/crustacean C Eier / eggs
 G Milch / milk H Schalentiere / shellfish L Sellerie / celery
 P Lupine / lupin R Weichtiere / mollus D Fisch / fish M Senf / mustard
 E Erdnüsse / peanuts N Sesam / sesame F Sojabohnen / soy beans
 O Schwefeldioxid / sulfides