



Menüplan Woche 04

19. bis 23. Januar 2026

+423 232 21 31



Unsere Wochenhits •••

Hit 1 Gebratener Gemüsereis mit Sojasauce und zwei Spiegeleiern		A, C, F	17.80
Hit 2 Lachstranche (SCO) mit Gemüse, Rucola und Zitrone		D	19.80
Hit 3 Orientalische Bowl:			
Salat Palästina (Tomate, Gurke und Petersilie), Couscous arabisch gewürzt, griechischer Joghurt, Falafel, Hummus, Granatapfel, Oliven, Feigen & Pitabrot	A, G, L		15.80
Hit 4 Spicy Tofu-Reissalat mit Mango und Hausdressing	N, F		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	Rote Curry-Kokossuppe L ••• Hausgemachte Chicken Nuggets (CH) mit Tatarsauce, Kartoffelpalten und einer Grilltomate A, C, G, L	Rote Curry-Kokossuppe L ••• Hausgemachte Blumenkohl Nuggets mit Tatarsauce, Kartoffelpalten und einer Grilltomate
	Teller 1 16.20 ••• Vorspeise 4.10	Teller 2 14.50 ••• Vorspeise 4.10
Dienstag	Rucolasalat mit Kirschtomaten L, M an italienischer Sauce ••• Rindshackbraten (CH) G, L, C, A an Rotweinsauce dazu cremiger Polenta und Wurzelgemüse	Rucolasalat mit Kirschtomaten L, M an italienischer Sauce ••• Tofu auf koreanischer Art L, M mit Chili, Sojasauce, Curry und Sesamöl mariniert dazu Jasminreis
	Teller 1 16.20 ••• Vorspeise 4.10	Teller 2 14.50 ••• Vorspeise 4.10
Mittwoch	Maissalat M mit roter Paprika und Salatgurke ••• Adlers Speckknödel (CH) A, C, G, L, M mit Röstzwiebel, Bratensauce auf Sauerkraut	Maissalat M mit roter Paprika und Salatgurke ••• Vegiknödel mit geräuchertem Tofu auf Lauchcremegemüse A, C, G, L
	Teller 1 16.20 ••• Vorspeise 4.10	Teller 2 14.50 ••• Vorspeise 4.10
Donnerstag	Französische Zwiebelsuppe L ••• Pouletbruststreifen (CH) A, F, N mit Ramennudeln und Wirzgemüse an Teriyakisauce	Französische Zwiebelsuppe L ••• Gemüseschnitzel (Broccoli, Karotten, Lauch, Petersilie) A, C, G, L Blumenkohl a la crème & Petersilienkartoffeln
	Teller 1 16.20 ••• Vorspeise 4.10	Teller 2 14.50 ••• Vorspeise 4.10
Freitag	Randensalat mit Granatapfelkernen, G, L gerösteten Walnüssen und Kräutern ••• Goldbrassenfilet (GR) auf Süßkartoffelpüree mit Edamamébohnen und Zitronenpesto	Randensalat mit Granatapfelkernen, G, L gerösteten Walnüssen und Kräutern ••• Bramata G, L mit Linsen-Gemüsebolognese

lactosefrei

vegetarisch

vegan

glutenfrei

kalorienarm

fettarm

A Gluten B Krebstiere/crustacean C Eier / eggs
G Milch / milk 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
P Lupine / lupin R Weichtiere / mollus