



Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 15.09. bis 20.09.2026

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
Dienstag 8,50 €	Minestrone _b	Schweineschnitzel in Champignonrahm _{i,a1,61} dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Chinakohl-Ananas-Salat _{i1}	Apfel Creme _{1i}
Mittwoch 10,50 €	Blumenkohl-Fenchel-Suppe mit Chili _{a1,b}	Schweinebraten _{ibg,a1} mit Kartoffeln und Kohlrabigemüse _{a1,i} oder Scampis in einer Chinakohl-Tomaten-Sahne-Sauce _{i,a1} dazu Nudeln _{a1,mi} Nachmittags: frische Waffeln mit heißen Kirschen, Eis und Sahne	Obstsalat ₁
Donnerstag 8,50 €	Buttermilch-Bohnen-Suppe a`la Frau Schmitt 😊 _{a1,b1i}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Pilzen _{1i,a1,b6} dazu Reis oder Kartoffeln und ein Kopfsalat mit Zitronendressing _{1i}	Topfen-Knödel mit Fruchtsauce _{1,a1,mi}
Freitag 8,20 €	Tomaten Creme _{b,a1,i6}	Seefisch im Backteig _{a1,if} dazu ein Kartoffelsalat _{i,mg} oder Blätterteig-Tarte, belegt mit Ziegenkäse und Birnen _{a1,mi} darauf Rucola Salat	Joghurt _{1i}
Samstag 6,20 €		Cremiger Nudelauflauf mit Tomaten und Mozzarella an einer Salatgarnitur _{m,a1,i} oder Blätterteigtasche gefüllt mit Spinat, dazu Zaziki und eine Salatgarnitur _{a1,mi}	Buttermilch-dessert „Mango“ _{1i}
Sonntag 13,50 €	Rinderbrühe mit Gemüse _b	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ _{i,a1,b} dazu Schupfnudeln _{a1,mi} oder Kartoffeln und ein Feldsalat mit Senf-Honig-Dressing _{g1}	Eis _{1i}

Änderungen vorbehalten!

Enthält Allergieauslösende Stoffe: a Glutenhaltig (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut) b Sellerie, c Krebstiere, d Lupine, e Sesam, f Fisch, g Senf h Erdnüsse, i Milcherzeugnisse, j Schwefeldioxyd, k Soja, l Schalenfrüchte (L1 Mandeln, L2 Haselnüsse, L3 Walnüsse, L4 Cashewnüsse, L5 Pekannüsse, L6 Paranüsse, L7 Pistazien, L8 Macadamia-Nüsse), m Eier, n Weichtiere.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzstoffübersicht (Z*).