	Mittagessen Vollkost	Mittagessen Vegi
Montag 09.11.2026	Gebratener Pouletoberschenkel Sauce Béarnaise Griessgnocchi Rüebchöli Zwetschgenmousse	Quornschnitzel Sauce Béarnaise Griessgnocchi Rüebchöli Zwetschgenmousse
Dienstag 10.11.2026	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Schwingerhörnli Butterbohnen	Tofuwürfel Stroganoff Schwingerhörnli Butterbohnen
Mittwoch 11.11.2026	Blut- und Leberwürste mit Zwiebelschweize Salzkartoffeln Apfelschnitze Kokosmakkrönli	Blumenkohl-Käsemèdaillon mit Zwiebelschweize Salzkartoffeln Apfelschnitze Kokosmakkrönli
Donnerstag 12.11.2026	Schweinssaltimbocca mit Marsalasauce Safranrisotto Romanesco	Auberginenröllchen mit Marsalasauce Safranrisotto Romanesco
Freitag 13.11.2026	Fischstäbli mit Tartarsauce Couscous Rahmspinat Crèmeschnitte	Sojanuggets mit Tartarsauce Couscous Rahmspinat Crèmeschnitte
Samstag 14.11.2026	Penneteigwaren mit Sauce Bolognaise Gemüsegarnitur Fenchel- und Pfälzerkarottensalat	Penneteigwaren Sojabolognaise Gemüsegarnitur Fenchel- und Pfälzerkarottensalat
Sonntag 15.11.2026	Geschmorter Lammgigot mit Thymianjus Kräuterspätzli Rotkraut	Linsen-Gemüsebraten mit Thymianjus Kräuterspätzli Rotkraut

Änderungen vorbehalten!
Suppe und /oder Salat gegen Aufpreis erhältlich.
In unserem Betrieb werden Fleisch und Fleischerzeugnisse aus Schweizerproduktion verwendet. Ausnahmen werden jeweils deklariert.
Lammfleisch (AUS/NZ): Lammfleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
Unsere Gerichte können mit Alkohol zubereitet sein.

Allergene: Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Fisch und Fischerzeugnisse werden deklariert.
Brot und Feingebäck stammen aus Schweizerproduktion.
Ausnahmen werden jeweils deklariert.

PKS Report 7.18.1.0