

Tagesmenü			Tageshit (Vegan / Vegetarisch)		Markt Buffet
MO	Gemüsecremesuppe Menüsalat Kalbsgehacktes an fruchtiger Currysauce Basmatireis Broccoli	1/7/9 9/10/12	Gemüsecremesuppe Menüsalat Bami Goreng mit veganen Chickenbunts und Wokgemüse	1/7/9 6/9/11	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
DI	Fenchel- Orangensuppe Menüsalat Tranchen vom Schweins-Hohrücken an Champignonrahmsauce Nudeln Gratinierte Tomate	1/7/9 10 7/12 1/3 7	Fenchel- Orangensuppe Menüsalat Veganes Schnitzel mit Sonnenblumenkernen auf Sauerkraut an Rahmsauce mit Thymian- Ofenkartoffeln	1/7/9 1/9 7/12	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
MI	Topinambursuppe Menüsalat Pouletbrust mit Frischkäse und an Paprikasauce Cous Cous mit Minze Zucchettigemüse	1/7/9 7/9/12 1	Topinambursuppe Menüsalat Pulled Planted Chicken BBQ Style Polenta mit Küsnachter Tommekäse Bohnenduet	1/7/9 1/6/9/10 1/7 7	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
DO	Mediterrane Gemüsesuppe Menüsalat Schweins-Bratwurst an Zwiebelsauce gebratene Kartoffelwürfel Buntes Mischgemüse	1/7/9 7/10 7 7/9	Mediterrane Gemüsesuppe Menüsalat Luya- Geschnetzeltes mit Pilzen Pak Choi an Soja-Sauce Reis Cashewnüsse und Koreander	1/7/9 6/11 8	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
FR	Karotten-Zitronengrasssuppe Menüsalat Pochiertes Forellenfilet Zuger Art Gedämpfte Kartoffeln Gedünsteter Blattspinat mit Tomaten	1/7/9 4 7/9/12 7 7	Karotten-Zitronengrasssuppe Menüsalat Kartoffel-Pastetli mit gebackenem Ei und Ratatouille	1/7/9 3/7 12	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
SA	Gemüsebouillon mit Backerbsen Menüsalat Hackbraten vom Uelihof nach Grossmutterart Risotto mit Spargel Zweifarbigen Karotten Tagesdessert	1/7/9 1/3/7/9/10 /12 7/12 7 7/8	Vorstellung unseres Fleisch- Lieferant Heinzer Metzgerei Ist ein 100 jährigen Familienbetrieb wo traditionell auf Qualität und Herkunft der Rohstoffe geachtet wird. Dank den jahrelangen, freundschaftlichen Beziehungen zu den lokalen Bauern, wie zum Beispiel dem Wetterschmöcker Roman Ulrich aus dem Bisisthal, garantieren wir, dass unser Schlachtvieh aus tiergerechter, natürlicher und kontrollierter Haltung stammt. Wir sind stolz auf die rund 80 Bauern aus der Region, die für uns eine optimale und hochwertige Fleischqualität produzieren, denn nur das beste Rohprodukt ist ein Garant für ein schmackhaftes Endprodukt. Für weitere Anregungen und Rückmeldungen bitte per Mail an. peter.amrein@zgks.ch	Zusätzliches Fleischangebot zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.	
SO	Pastinakencremesuppe mit Trüffelöl Menüsalat Bauernschinken vom Walchwiler Berg an Senfsauce mit Kartoffel- Bärlauchgratin und geschmorten Fenchel Sonntagsdessert	1/7/9 7/10/12 7 7 1/3/7		Zusätzliches Fleischangebot zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.	

**Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich.
Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel
und Süsswasserfisch ausschliesslich aus der Schweiz sowie
Wildfleisch aus der Schweiz oder EU, Meeresfisch aus nachhaltiger Fischerei und Zucht.
Die Herstellung sämtlicher Backwaren wurden in der Schweiz getätigt.**

Legende Allergenbezeichnung

1 Glutenhaltige Getreide	6 Sojabohnen & Erzeugnisse	11 Sesamsamen & Erzeugnisse
2 Krebstiere & Erzeugnisse	7 Milch & Erzeugnisse	12 Schwefeldioxid & Sulfit
3 Eier & Erzeugnisse	8 Hartschalennobst & Erzeugnisse	13 Lupinen & Erzeugnisse
4 Fische & Erzeugnisse	9 Sellerie & Erzeugnisse	14 Weichtiere & Erzeugnisse
5 Erdnüsse & Erzeugnisse	10 Senf & Erzeugnisse	a.A. auf Anfrage