

Mittagessen

KW 13 vom 24.03.2025 bis 30.03.2025

11:30 bis 13:30 Uhr

Tagesmenü		Tageshit (Vegan / Vegetarisch)		Markt Buffet	
MO	Gemüsepüreesuppe Menüsalat Hausburger BBQ Sauce gebackene Süsskartoffeln gebratenes Mais- Erbsengemüse	1/7/9 3/10 6/9/12 0 0 7	Gemüsepüreesuppe Menüsalat Yasojawürfel mit Silberzwiebeln an Madeirasauce Griessnocken mit Bergkäse gedünsteter Spitzkohl mit Kümmel	1/7/9 3/10 6/12 0 1/3/7 0	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
DI	Lauchcremesuppe Menüsalat Pouletragout mit Cashewnüssen an indischer Currysauce Jasminreis Asiatisches Mischgemüse	1/7/9 3/10 6/8/11 0 0 6/11	Lauchcremesuppe Menüsalat Pochiertes Ei mit Spargel- Kartoffelstock, Hollandaise mit Belper Knolle und Spinat	1/7/9 3/10 3 7 3/7/9/12 7 0	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
MI	Spargelcremesuppe Menüsalat Geräucherte Käsewurst dazu Senf mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	1/7/9 3/10 7 10 12 7	Spargelcremesuppe Menüsalat Strozzapreti Pfanne mit mediterranem Gemüse, Oregano, Burrata und gerösteten Pinienkernen	1/7/9 3/10 1/3/7 0 0 "	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
DO	Sellerie- Birnensuppe Menüsalat Pochierte Ostschweizer Trutenbrust an Morchelrahmsauce mit Nudeln und Vichy Karotten mit Vanille	1/7/9 3/10 10 7/9/12 1/3 7	Sellerie- Birnensuppe Menüsalat Risotto mit Wildkräuter Frühlingsgemüse und glasierter Tofu	1/7/9 3/10 7/12 0 0 6 "	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
FR	Gemüse- Currysuppe Menüsalat Paniertes Seelachs Tatarsauce Pilawreis und Knackerbsen	9 3/10 1/4 3/7/10/12 7 7	Gemüse- Currysuppe Menüsalat Vegane Hackbällchen an Rotweinsauce Vollkornknödel mit Trüffel Zweifarbige Bohnen mit seinem Kraut	9 3/10 6/9/12 9/12 1/3/6/7/8/11 7	Pasta Pasta- Sauce zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
SA	Kohlrabisuppe mit Majoran Menüsalat Glasierter Kalbschulterbraten an Portweinsauce, Kartoffel- Topinamburgratin und buntes Mischgemüse Panna Cotta mit Waldmeister	1/7/9 3/10 9/10/12 0 7 7 7	Herkunft unserer Backwaren		Zusätzliches Fleischangebot zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
SO	Süsskartoffelcremesuppe Menüsalat Pouletinvoltini mit Mostbröckli an pikanter Tomatensauce Bulgur mit Rosinen grüne Peperoni Waldbeerschnitte	1/7/8/9 3/10 0 7 12 1 0 1/3/7/8	Ab Februar 2024 gilt eine Deklarationspflicht des Herstellungslandes aller Backwaren im Offen- Verkauf. Dieses verkünden wir sehr gerne da es unsere Philosophie ist Produkte von lokalen Partnern zu beziehen. Demzufolge stammen alle Backwaren aus der Schweizer Produktion. Für weitere Anregungen und Rückmeldungen bitte per Mail an. peter.amrein@zgks.ch		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 Hartschalenobst & Erzeugnisse	13 Lupinen & Erzeugnisse
4 Fische & Erzeugnisse	9 Sellerie & Erzeugnisse	14 Weichtiere & Erzeugnisse
5 Erdnüsse & Erzeugnisse	10 Senf & Erzeugnisse	a.A. auf Anfrage