

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 10.08.2026	Griesssuppe *** Selleriesalat *** Trutenragout Frischkäsesauce Kartoffel- Krokette Schwarzwurzeln mit Petersilienpesto	Griesssuppe *** Selleriesalat *** Sautierter Räuchertofu Limettenquark Ofenkartoffeln Randengemüse
Dienstag 11.08.2026	Blumenkohlsuppe *** Blattsalat *** Schweinsschnitzel Pariserart Risotto Ratatouille	Blumenkohlsuppe *** Blattsalat *** Bami Goreng (mit Pfälzer, Pak Choy, Sojasprossen, Peperoni, Tofu Würfel mit Sesam) Eierstreifen
Mittwoch 12.08.2026	Fenchelsuppe *** Kichererbsensalat *** Pouletbrust Hollandaisesauce Tomatenwürfel mit Kapern Schupfnudeln Romanesco	Fenchelsuppe *** Kichererbsensalat *** Kartoffel Gnocchi Tomatensauce Gemüwestreifen Reibkäse
Donnerstag 13.08.2026	Reiscremesuppe *** Blattsalat *** Kalbsleber geschneizelt Saure Sauce Rösti Grill Tomate	Reiscremesuppe *** Blattsalat *** Linsen-Haferflockenbrätlinge Peperoni -Coulis Polenta Bohnen
Freitag 14.08.2026	Gemüsecremesuppe *** Blattsalat *** Buntbarsch gebraten (Indonesien, Aquakultur) Quarkmayonnaise Ebly Karotten à la Creme	Gemüsecremesuppe *** Blattsalat *** Kartoffel- Gemüse Frittata
Samstag 15.08.2026	Minestrone *** Karottensalat *** Schweinsschulterbraten Steinpilzsauce Kartoffelstock Bohnen	Minestrone *** Karottensalat *** Toast Williams
Sonntag 16.08.2026	Bouillon mit Gemüwestreifen *** Blattsalat *** Rindgeschnetzeltes Paprikarahmsauce Stroganoff Spätzli Kohlraben	Bouillon mit Gemüwestreifen *** Blattsalat *** Spätzlipfanne mit Sommergemüse Weissweinsauce

Mahlzeitendienst-Wittigkofen: 031 940 64 18 (Nicole Pin)

Mahlzeitendienst-Ittigen: 031 917 21 41 (Andrea Baur) 031 917 21 40 (Sandro Hubacher)

Bürozeiten: 06.30 – 12.30 / 13.00 – 15.30 Uhr

Wir verwenden hauptsächlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert. Bei Fragen zur Herkunft, allergenen Stoffen und Deklaration geben Ihnen unsere Küchen und Serviceverantwortlichen gerne Auskunft.