

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 26.10.2026	Champignonscremesuppe *** Rettichsalat *** Lammragout Safransauce Kartoffelstock Broccoli	Champignonscremesuppe *** Rettichsalat *** Sojageschnetzeltes Rahmsauce Risotto Karotten
Dienstag 27.10.2026	Schwarzwurzelsuppe *** Blattsalat *** Pouletbrust Kräuterbutter Risotto Peperonata	Schwarzwurzelsuppe *** Blattsalat *** Kartoffel Gnocchi Basilikumrahmsauce Cherrytomaten Reibkäse
Mittwoch 28.10.2026	Weissweincresmesuppe *** Blattsalat *** Spaghetti Rindsbolognese	Weissweincresmesuppe *** Blattsalat *** Panierter Zucchini Ofenkartoffeln Karotten à la Creme
Donnerstag 29.10.2026	Apfel-Ingwersuppe *** Couscous Salat *** Schweinsgeschnetzeltes Calvadossauce Rösti Galetten Bohnen	Apfel-Ingwersuppe *** Couscous Salat *** Käse- Lauchkuchen
Freitag 30.10.2026	Broccolisuppe *** Tomaten Salat *** Flundernfilet pochiert (Wildfang/Norwegen) Senf- Dillsauce Reis Blattspinat	Broccolisuppe *** Tomaten Salat *** Spätzlipfanne mit Herbstgemüse Cremesauce Reibkäse
Samstag 31.10.2026	Tessiner Maissuppe *** Blattsalat *** Siedfleisch Meerrettichsauce Petersilien Kartoffeln Weisskabis gedämpft	Tessiner Maissuppe *** Blattsalat *** Sesamtofu Süss - Sauer Nudeln Asia Gemüse
Sonntag 01.11.2026	Bouillon mit Sherry *** Blattsalat *** Schweinschulterbraten Thymiansauce Spätzli Romanesco	Bouillon mit Sherry *** Blattsalat *** Pochiertes Ei Rösti Rahmspinat

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

www.tilia-stiftung.ch

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