Menue 09.11. – 13.11.2026

Montag / Monday	**Dienstag / Tuesday**	**Mittwoch / Wednesday**	**Donnerstag / Thursday**	**Freitag / Friday**
Pouletbrust Nudeln Gemüse *Chicken breast* *Noodles* *Vegetables*	Rindsgulasch Nudeln Blumenkohl *Beef ragout* *Noodles* *Cauliflower*	Schweinkotlett Kroketten Karotten *Porc cotlett* *Potatoes* *Carrots*	Ghackets und Hörnli (Rind) Tomatensauce Apfelmus *Minced beef and noodles* *Tomatosauce* *Mashed apples*	Rehgeschnetzeltes Schupfnudeln Rotkraut *Ragout of venison* *Lumps of dough* *Red cabbage*
Kürbis-Kartoffelcurry mit Kokosmilch Tofu, Reis *Pumpkin-potatoes curry with* *Coconutmilk* *Tofu, rice*	Raclette Pellkartoffeln Essiggemüse *Melted cheese* *Boiled potatoes* *Mixed pickles*	Kartoffelgnocchi Röstgemüse Tomatensauce *Potato gnocchi* *Vegetables* *Tomatosauce*	Planted Geschnetzeltes ”Züri” Champignonsauce Rösti, Karotten *Planted slices “Züri”* *Mushroomsauce* *Hash browns, carrots*	Fischfilet Bordelaise Salzkartoffeln Rahmspinat *Fish fillet Bordelaise* *Boiled potatoes* *Spinache*
Mon / Mon Rindssuppe mit Einlage /*Clear soup* Die / Tue Selleriecreme / *Cellery cream* Mit / Wed Ramen / *Ramen* Don / Thu Gemüsecreme / *Vegetables cream* Fre / Fri Hühnersuppe / *Chicken soup*		Poke Bowl Mozzarella, Kürbis, Linsen, Rotkraut, Marroni *Mozzarella, pumpkin,* *lentils, red cabbage*	Green Garden Bowl Pastrami, Blattsalat, Ei, Tomate, Parmesan *Pastrami, lettuce, egg,* *tomato, parmesan*	Müesli Beerenmüesli Urgetreide, Honig *Berries porridge, wheat,* *honey*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Our employees inform you willingly upon request about ingredients which will elicit hypersensitivity.

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. *We use generally Swiss meat.*

MUTZNER