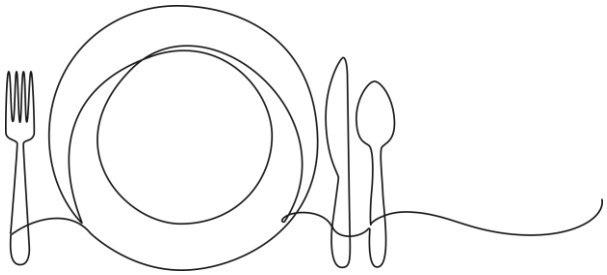
Baumer
Passion for Sensors

befresh
regional frisch persönlich
Catering AG

Mittagsmenü KW 48

23.11. – 27.11.2026



	Menü 1	*Menü 2*	*Vegi*
Montag	Pouletgeschnetzeltes Steinpilzsauce Wintergemüse Basmatireis	Speck & Rippli auf Sauerkraut Salzkartoffeln	Asiatische Teigtasche Sweet Chili Sauce Basmatireis
Dienstag	Frauenfelder Rindsfleischwürfel Broccoli Nudeln	Lachsmedaillon Café de Paris Sauce dazu herbstlicher Cous Cous mit Süsskartoffeln	Tex – Mex Bohnensteak mit cremiger Guacamole dazu Cous Cous
Mittwoch	Schweins Cordon Bleu Bohnen Pommes Frites	Tortelloni Carne an Kürbis - Salbei Rahmsauce	Panierter Mozzarella Pesto - Dip Pommes Frites
Donnerstag	Poulet Picatta Tomatensauce Blattspinat Spaghetti	Hirschpfeffer garniert mit glasierten Marronis dazu Gnocchi	Spaghetti Cinque Pi (Prezzemolo, Pepe, Panna, Pomodori, Parmigiano)
Freitag	Pastetli mit Brätchügeli Erbsli & Rüebli Trockenreis	Goldbarschfilet Panang Thai Curry dazu Asiatische Schmorkartoffeln	Waldpilz Pastetli dazu Trockenreis