



Menüplan

23. - 27. März 2026

Healthy Food Week...

...unter diesem Motto servieren wir vom 23.03. – 27.03.2026 eine Auswahl Proteinreicher Gerichte am Spezialitäten Büffet.

En Guete
Euer Scale's Team

		Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesspezialität
Täglich aktuell Diese Gerichte erhalten Sie täglich per 100 g Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. Salatbüffet Fr. 2.90 Gemüse, Teigwaren, Reis usw. Fr. 2.60 Dessertbüffet Fr. 2.90	Montag	Orientalische Kichererbsensuppe Bärlauch-Fleischkäse (Schwein) an Rotweinsauce Neue Rosmarinkartoffeln Kohlrabi an Rahmsauce Fr. 11.60	Orientalische Kichererbsensuppe Gefüllte Linsenbällchen mit Joghurt-Ingwer Dip und Tomaten-Gemüsecouscous Blattsalat per 100g Fr. 3.10	Orientalische Kichererbsensuppe Healthy Food Week Demi cuit vom Lachs (NO, Zucht) an Safransauce Wildreis Zweierlei Bohnen Fr. 19.40
	Dienstag	Lauchcremesuppe Rindfleischstreifen an Balsamico-Pfeffersauce Bramata Polenta Maisgemüse mit Kräutern Fr. 11.60	Lauchcremesuppe Vegetarische Frühlingsrollen an Soja Chili Sauce Gebratener Reis* mit Gemüsestreifen, Ei und Sprossen Blattsalat per 100g Fr. 3.10	Lauchcremesuppe Healthy Food Week Marinierte Poulet-Innenfilets auf Vollkornpasta* mit roten Linsen und Gemüse an Tomatenrahmsauce Blattsalat Fr. 19.00
	Mittwoch	Geflügelbouillon mit Gemüse Hausgemachtes Kalbshacktätschli mit Sauce Foyot Gebackene Kartoffelecken Glasierte Karotten Fr. 11.60	Geflügelbouillon mit Gemüse Quorngeschnetzeltes Stroganoff an Peperonisauce mit Champignons und Essigurken Feine Nudeln Blattsalat per 100g Fr. 3.10	Geflügelbouillon mit Gemüse Healthy Food Week Teriyaki Rindsentrecôte mit Sesam und Soyasprossen auf buntem Gemüsereis Blattsalat Fr. 20.50
	Donnerstag	Linsensuppe Schweinsgeschnetzeltes an Kräuterfrischkäsesauce Farfalle mit Gemüsestreifen Blattsalat Fr. 11.60	Linsensuppe Pikantes Gemüsechili mit roten Bohnen und Zartbitter Schokolade Gewürzreis Blattsalat per 100g Fr. 3.10	Linsensuppe Protein Bowl Bunte Frühlingsbowl mit gebackenem Ei, Kichererbsen und Chili-Erdnusscrunch an Skyr-Dressing oder Kräuter Vinaigrette Fr. 16.40
	Freitag	Haferflocken-Cremesuppe Gebratene Pouletbrust mit Thymian-Senfbutter Rahmkartoffeln Glasierte Erbsen Fr. 11.60	Haferflocken-Cremesuppe Hausgemachte Basilikumspätzli* mit Kirschtomaten, Zucchini, Oliven und Pinienkernen an Käsesauce Blattsalat per 100g Fr. 3.10	Haferflocken-Cremesuppe Healthy Food Week Saiblingsfilet (IS, Zucht) mit Hüttenkäsekruste auf sämigem Spargelrisotto* Blattsalat Fr. 19.00

Öffnungszeiten

Montag - Donnerstag
7.00 - 17.00 Uhr
Freitag
7.00 - 16.00 Uhr
Mittagessen
11.30 - 13.15 Uhr