

TERTIANUM

Seerose

Wochenmenu

Montag 21. April – Sonntag 27. April 2025



Wochentag	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag			Abendessen Tagessuppe Kaffee und Milch
	Salat & Suppe	Menu 1	Menu 2	Dessert	
Montag	Kalbfleisch-cremesuppe Salat vom Buffet	Geburtstags-Wunsch-Essen von Frau Zurgilgen Appenzeller Cordon-Bleu Butternudeln Gefüllte Zucchini	Chili sin Carne Ohne Fleisch, dafür rassig	Erdbeeren mit Rahm	Beinschinken mit Kartoffelsalat
Dienstag	Gebundene Gemüsesuppe Salat vom Buffet	Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce Reibkäse	Hacktätschli auf Pflanzenbasis mit Bratkartoffeln	Studentenschnitte	Birchermüesli Haferflocken, Joghurt, Nüsse, Früchte Butterbrot
Mittwoch	Erbssuppe Salat vom Buffet	Rotes Thai-Curry Poulet, Gemüse, Currysauce Basmatireis Gebratene Banane	Spinatcrepe mit Kräutersauce	Überraschungsdessert	Süsskartoffeln mit Aubergine und Feta Mango-Curry-Mayonaise
Donnerstag	Bouillon Salat vom Buffet	Trutenpicatta* im Käsemantel <small>Ungarn</small> Tomatenspaghetti Pfälzer	Jägertoast Waldpilze mit Rahmsauce auf Toast serviert	Cake	Siedfleischsalat mit Peperoni, Zwiebeln und Cornichons Brot
Freitag	Gemüsesuppe Salat vom Buffet	Gebratenes Zanderfilet <small>Reusen und Fallen Kasachstan *FAO04 Asia FAO05 Europe</small> Zitronensauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Blätterteigpastetli mit Gemüse und feiner Rahmsauce	Hefeschnecke	Pilzwähe mit Rüebli Salat
Samstag	Lauchsuppe Salat vom Buffet	Lasagne al Forno mit Hackfleischsauce und Reibkäse Viva Italia	Röstrollen mit Frischkäse	Schokoladencreme	Gschwellti mit Weichkäse
Sonntag	Bouillon mit Buchstaben Salat vom Buffet	Gespickter Rindsschmorbraten Kartoffelgratin Bohnen	Gemüsegratin	Cremeschnitte	Café Complet Fleisch und Käse serviert mit Brot und Butter

Fleisch/Fisch-Deklaration

Siehe Wochenhit

Die Menupreise für unsere externen Gäste entnehmen Sie bitte der Angebotskarte aus der Cafeteria.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

