



Unsere Menu

Woche 42 13. bis 17. Oktober 2025

Menu 1

Menu 2

Montag, 13. Oktober 2025

Grünerbsensuppe AGL Fr. 4.50

Fr. 12.50

Tagliatelle alla Boscaiola AGL
mit Pilzrahmsauce, Reibkäse
Salatbuffet und Suppe

Fr. 15.00

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff AGLMO
Spätzli und Broccoli mit Mandel
Suppe und Salatbuffet

Dienstag, 14. Oktober 2025

Zucchini-Safrancrème AGLO Fr. 4.50

Fr. 12.50

Spinat Quiche, Tomatensauce ALN
Salzkartoffeln
Salatbuffet und Suppe

Fr. 15.00

Truten Piccata Milanese AGLMO
Safran Risotto und Zucchini Gemüse
Suppe und Salatbuffet

Mittwoch, 15. Oktober 2025

Basler Mehlsuppe AGL Fr. 4.50

Fr. 12.50

Penne alla Bolognas AGL
Penne mit Veganer Bolognese, Reibkäse
Salatbuffet und Suppe

Fr. 15.00

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art AGLMO
Teigwaren und Saisongemüse
Suppe und Salatbuffet

Donnerstag, 16. Oktober 2025

Curry-Ingwer Suppe AGL Fr. 4.50

Fr. 12.50

Vegane Currywurst AGL
Ofenkartoffeln, Kräutertomaten
Salatbuffet und Suppe

Fr. 15.00

Kalbs Rahmgulasch dazu Polenta Möndli AGLM
mit Käse überbacken, Kohlrabi mit Erbsen
Suppe und Salatbuffet

Freitag, 17. Oktober 2025

Minestrone AGL Fr. 4.50

Fr. 12.50

Vegi Geschnetzeltes Zürcher Art AGL
Teigwaren und Saisongemüse
Salatbuffet und Suppe

Fr. 15.00

Fleischkäse gebraten, Bratensauce AGLM
Kräuterkartoffeln, Rüebl Gemü
Suppe und Salatbuffet

Wochenhit Fr. 23.50

Entrecôte mit Kräuterbutter GLMO

Pommes frites

Suppe und Salatbuffet

Externe Gäste bezahlen einen Aufschlag von Fr. 2.50 pro Menu

Fleisch/ Wurstwaren: Poulet/ EU/ Schweiz/ Thailand/ Argentinien/ Uruguay Brot- und Backwaren: Schweiz

A= Gluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Laktose H=Nüsse L=Sellerie M=Senf N= Sesam O=Sulfite P=Lupinen R=Weichtiere

Anfrage gerne. Das ARCADE Catering – Team wünscht „en Guete“