

Menüplan vom 30. März bis 05. April 2026

Grenchen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 Penne an Nussbolognese mit knackigem Marktsalat 13. 95	Grünes Frühlingsrisotto mit Bio-Erbsen, grünen Spargeln, Broccoli und Radieschensalat mit Schnittlauch 13. 95	Blumenkohl Quinoa Gratin mit Linsen, Granatapfelkernen, Baba Ganoush und knackigem Marktsalat 13. 95	Ofen-Camembertli mit Honig auf Soissonbohnen-Püree mit Rhabarber-Chutney und gebratenem Lauch 13. 95	Tonkatsu Tofu Knusprig gebackener Tofu mit japanischer Tonkatsu- Sauce, Sushireis und Edamame- Mungbohnergemüse 13. 95	Spargel-Tortilla mit Kartoffeln, Champignons, Kräuterquark- Dip und knackigem Marktsalat 13. 95
 Pouletbrust- schnitzel mit Café de Paris-Sauce, Griessgnocchi und Peperonata 15. 95	Emmentaler Lammragout mit Safran, Kräuter- Kartoffelstock und Rüebl 15. 95	Gebratenes Schweinssteak mit Knoblauchbutter, Appenzeller Polenta und Ofenranden 15. 95	Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Pommes frites und Krautsalat mit Kümmel 15. 95	Gebratenes Lachsmedaillon auf Fregola-Pasta mit Oliven, getrockneten Tomaten, Salsa Verde und knackigem Marktsalat 15. 95	Pouletragout Stroganoff mit Bärlauchspätzli und Coco-Bohnen mit Zwiebeln 15. 95
 Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis 9. 95	Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis 9. 95	Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis 9. 95	Bio-Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Bio-Tomaten-Sauce 9. 95	Bio-Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Bio-Tomaten-Sauce 9. 95	Bio-Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Bio-Tomaten-Sauce 9. 95
 Spargel-Bratwurst mit grobem Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl 16. 95	Cordon-Bleu mit Kräutern 200g mit Schinken und Cantadou, Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl 19. 95	Classic Beef Burger mit Tomaten, Lattich und Ketchup Beilagen nach Wahl 18. 95	Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.	Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselsauce und Zitrone Beilagen nach Wahl 19. 95	Cordon-Bleu Classic 200g mit Buurehamme und Greyerzer, Ketchup Beilagen nach Wahl 19. 95
 Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel

Menüplan vom 30. März bis 05. April 2026

Grenchen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 Bavette an Thunfisch-Tomatensauce mit Oliven Knackiger Marktsalat 12.⁹⁵	Orecchiette an Bärlauch-Rahmsauce Knackiger Marktsalat 12.⁹⁵	Cellentani mit Arrabbiata-Rahmsauce Knackiger Marktsalat 12.⁹⁵	Pennette integrale mit grünem Pesto Knackiger Marktsalat 12.⁹⁵	Tortiglioni mit Cherrytomaten-Sauce und Artischocken Knackiger Marktsalat 12.⁹⁵	Farfalle mit Haselnusspesto Knackiger Marktsalat 12.⁹⁵