

Menüplan vom 27. Juli bis 02. August 2026

Morges Charpentiers

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 Vegane Pilzbällchen an Champignonsauce mit Kartoffelstampf und Rüebli mit Zwiebeln 13. 95	Gebratener Halloumi auf sommerlichen Orecchiette mit geschmorten Cherrytomaten und Ajvar 13. 95	Marokkanischer Linseneintopf mit Pita-Brot und knackigem Marktsalat 13. 95	Sommer-Gersotto mit Bio-Bergkäse, Spinat, gebratenen Kräuterseitlingen und Gurkensalat 13. 95	Penang Curry mit veganem Geschnetzeltem, Wokgemüse und Bio- Jasminreis 13. 95	Farfalle Caponata mit Aubergine, Tomaten, Peperoni, Zucchini, Kapern und knackigem Marktsalat 13. 95
 Thai Pad Kra Pao Hackfleisch mit Thaibasilikum und Sojasauce, Bio-Jasminreis und Edamame-Mungbohnen- Gemüse 15. 95	Slow Cooked Beef Brisket mit BBQ-Sauce, Cornbread und Coleslaw-Salat 15. 95	Schweins- geschnetzeltes an grober Senfsauce mit Rösti und Broccoli mit Mandeln 15. 95	Gebratene Lammfilets mit Café-de-Paris-Sauce, Tagliatelle und mediterranem Ofengemüse 15. 95	Finnische Lachs- Zitronensuppe mit Kartoffeln, Karotten, Dill, knusprigem Kräuterbaguette und knackigem Marktsalat 15. 95	Kalbspojaarski mit Pfefferrahmsauce, Schupfnudeln und Erbsen 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	Penne all'arrabbiata mit Rindshackbällchen 9. 95	Penne all'arrabbiata mit Rindshackbällchen 9. 95	Penne all'arrabbiata mit Rindshackbällchen 9. 95
 Rezente Käsewurst mit Senf im Weckglas und Beilagen nach Wahl 16. 95	Cordon bleu mit Kräutern 200g mit Schinken und Cantadou, Ketchup im Weckglas und Beilagen nach Wahl 19. 95	Italian Burger mit Rindfleisch, Tomaten, Rucola, Mozzarella, Pinienkernen und Beilagen nach Wahl 18. 95	Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.	Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl 19. 95	Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone 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 27. Juli bis 02. August 2026

Morges Charpentiers

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl
 Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl	Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl	Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl	Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl	Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl	Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl
 Pasta Spezialitäten Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.	Pasta Spezialitäten Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.	Pasta Spezialitäten Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.	Pasta Spezialitäten Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.	Pasta Spezialitäten Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.	Pasta Spezialitäten Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.
 Penne all'arrabbiata und knackigem Marktsalat 12. 95	Spaghetti al aglio, olio e peperoncini mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini und knackigem Marktsalat 12. 95	Orecchiette an grünem Pesto mit Pinienkernen und knackigem Marktsalat 12. 95	Cellentani mit Grillgemüse-Tomaten-Sauce und knackigem Marktsalat 12. 95	Fusilli alla boscaiola und knackigem Marktsalat 12. 95	Tortiglioni mit Tomaten-Oliven-Sauce und knackigem Marktsalat 12. 95