Menüplan vom 29. September bis 05. Oktober 2025



Murten Löwenberg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
	Würzige Wildbratwurst Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl	Cordon Bleu Grischuna 200g mit Bündner Hobelfleisch und Bergkäse, Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl	Schweizer Alpenburger mit Rindfleisch, Speck, Bio- Bergkäse, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce Beilagen nach Wahl	Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.	Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl	Wald-Beef-Burger mit Rindfleisch, Kräuter- Seitlingen, Speck und Senf- Honig-Sauce im Vollkorn- Bun Beilagen nach Wahl
	16. 95	19 . ⁹⁵	18 . ⁹⁵		19 . ⁹⁵	18 . ⁹⁵
SS	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
S _i					Bündner Pizokel mit Bio-Lattich, Röstzwiebeln und knackigem Marktsalat	
					13. ⁹⁵	
	Lamm- geschnetzeltes an Heidelbeerensauce mit Griessgnocchi und grünen Bio-Bohnen	Kolumbianischer Pouleteintopf (Ajiaco) mit Kartoffeln, Mais, Guacamole im Weckglas und knackigem Marktsalat	Würziger Hirschpfeffer mit Zwiebeln, Speck, Croûtons, Spätzli und Rotkraut	Gebratener Fleischkäse mit Senfsauce, Kartoffelgratin und Herbstgemüse	Lachs-Fish-Cakes mit Koriander mit Limettenmayonnaise, Bio-Jasminreis und Sesamrüebli	Schweins- Hohrückensteak mit Café de Paris-Butter, Bäckerinkartoffeln und Broccoli
	15. 95	15 . ⁹⁵	15 . ⁹⁵	15 . ⁹⁵	15 . ⁹⁵	15 . ⁹⁵