

MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet
und mit Liebe serviert



01.06. – 05.06.2026

MENU VEGI

Quorn-Geschnetzeltes an Spargelrahmsauce mit Rösti und
Mischgemüse

CHF 23.00

MENU VEGAN

Gefüllte, orientalische Aubergine mit Koriander, Minze und
Granatapfel dazu Couscous

CHF 19.00

KLASSIKER

Fitnesssteller mit Frühlingsrolle und Sweet-Chilisauce

CHF 18.00

QUICHE

Zwiebel-Quiche

(mit Salat-Bouquet)

CHF 8.00 (CHF 15.00)

SAISONAL

Saisonsalat

CHF 5.50



Infos:

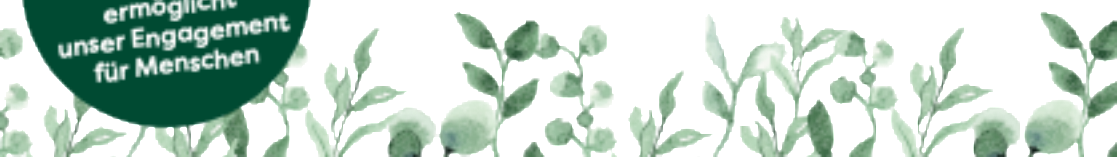
stadt.winterthur.ch/klima-menu

INFORMATIONEN:

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt. Fleisch-, Fisch- und
Brotdeklaration: Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch, Fisch und Brot aus der
Schweiz. Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten /Produkten siehe
Deklarationen am Buffet.

**SOZIALE
GASTRONOMIE**

Ihr Besuch
ermöglicht
unser Engagement
für Menschen



BUFFET

zur Selbstbedienung, 11:30–13:30 Uhr



PREIS PRO TELLER

GROSS CHF 19.00

KLEIN CHF 16.00

Stellen Sie die Buffetkomponenten auf einem Teller Ihrer Wahl individuell zusammen, inkl. Salat. Eine Salatschale ist im Preis inbegriffen.

BUFFET MIT FLEISCH

Montag

Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce mit Tomatenreis und überbackener Fenchel

Dienstag

Paniertes Schweinsschnitzel, Kartoffelsalat mit Radiesli und glasierten Nostrano-Gurken

Mittwoch

Pouletschenkel-Spiessli «Tandoori» mit Joghurt-Dip, Basmatireis und indischem Krautsalat

Donnerstag

Rindshackbraten an Rotweinsauce mit Teigwaren und Lauchgemüse «al la crème»

Freitag

Fleischkäse-Cordon Bleu (Rind, Kalb und Schwein) mit Bratkartoffeln und Blattspinat

Nachschöpfen: Beilagen gratis nachschöpfen. Fleisch-/Vegi-Hauptkomponente mit Aufpreis von CHF 3.00

Sonstige Informationen siehe Rückseite →

BUFFET VEGETARISCH

Montag

Gemüse-Hackbraten an Champignonrahmsauce mit Ofenkartoffeln und Räben-Variation

Dienstag

Polentaschnitte «Caprese» und gebratenes Sommergemüse

Mittwoch

Penne an Soja-Bolognese mit Röstzwiebeln und Reibkäse

Donnerstag

Ebly-Täschli mit Kerbel-Dip und Ofengemüse

Freitag

Veggie-Enchiladas mit Manchego-Sauce und mexikanischer Gemüsepfanne

