

MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet
und mit Liebe serviert



15.06. – 19.06.2026

MENU VEGI

Sellerieschnitzel "Wiener Art" mit Zitrone und Preiselbeeren dazu
Rosmarinkartoffeln und Mischgemüse

CHF 23.00

MENU VEGAN

Wassermelonen-Carpaccio mit Senfkaviar, garniert mit Sauerklee
und Sprossen, dazu Vollkorntoast mit pflanzlicher «Salzbutter»

CHF 19.00

KLASSIKER

Fitnesssteller mit Falafel und Randen-Hummus

CHF 18.00

QUICHE

Brokkoli-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

Schweinsbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Bohnen

Dienstag

Kalbs-Pojarski an Balsamico-Rahmsauce, Teigwaren und Ofentomaten

Mittwoch

Schweinsgeschnetztes «Gyros» mit Tzatziki und Kräuterreis dazu griechischer Salat mit Wassermelone

Donnerstag

Rindskopfbäggli an Salbeijus, mit Risoni (Teigwarenreis) und Krautstiel «a la crème»

Freitag

Poulet-Fajitas an einer Dip-Sauce, Garnituren und Spicy Wedges

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

Sonstige Informationen siehe Rückseite →

BUFFET VEGETARISCH

Montag

Frühlingsrollen an Wasabi-Sojasauce und thailändischem Salat mit Sesam

Dienstag

Hafer-Pizza «Summertime» mit Gurkensalat an einem Erdbeer-Joghurt-Dressing

Mittwoch

Getreide-Risotto mit Gemüse, überbackene Crostini, dazu Feta, Ahornsirup und Thymian

Donnerstag

Moussaka mit Quorn und Gorgonzola-Sauce dazu Birnen

Freitag

Veggie-Fajitas an einer Dip-Sauce, Garnituren und Spicy Wedges

