

Menüplan

15. – 19. September 2025

| | Tagesmenü | Evergreen | Geniessermenü |
|----------------|---|--|--|
| MO | Schweinsschnitzel Bratensauce Nudeln Bohnen | Kichererbsencurry mit Peperoni Naan-Brot | Baselbieter Genusswoche Maispouardenbrust FR gefüllt mit Ricotta und Honig Buchweizenpolenta Zitronenfenchel |
| DI | Gehacktes Rindfleisch Hörnli Apfelmus Reibkäse |  Quorn-Nuggets Curry-Dip Kartoffel-Wedges Ofengemüse | Baselbieter Genusswoche Maccheroni Norma mit geräuchertem Salz |
| MI | Trutengeschnetzeltes FR Rote Currysauce Basmatireis Asia-Gemüse | Agnolotti mit Kürbis Zitronensauce Grana Padano | Baselbieter Genusswoche Risotto mit Thymian-Zitronensalz und karamellisierten Pinienkernen |
| DO | Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Kartoffelstock Broccoli und Romanesco |  Sojageschnetzeltes Pfefferrahmsauce Fusilli Broccoli & Romanesco | Zürcher Geschnetzeltes KF Rösti Karottenstäbchen |
| FR | Schlemmerfilet EU mit Tomate Kapern-Rahmsauce Risotto Rahmspinat | Vegetarische Capuns Käsesauce | Kalbsschulterbraten Duchesse-Kartoffeln Mischgemüse |
| Preise | inkl. Suppe oder Menüsalat Gäste: CHF 15.50 Personal: CHF 12.50* * inkl. 4dl Offenschank-Getränk | inkl. Suppe oder Menüsalat Gäste: CHF 14.50 Personal: CHF 11.00* * inkl. 4dl Offenschank-Getränk | inkl. Suppe oder Menüsalat Gäste: CHF 18.50 Personal: CHF 15.50* * inkl. 4dl Offenschank-Getränk |
| Öffnungszeiten | MO – FR SA – SO inkl. Feiertage | Cafeteria Binetäli 08:30 – 17:30 Uhr 08:30 – 17:30 Uhr | Cafeteria Pfrundstübli 08:30 – 14:00 Uhr geschlossen |
| Deklaration | FR Frankreich HU Ungarn NL Niederlande GR Griechenland / Fanggebiet 37 NZ Neuseeland NO Norwegen / Fanggebiet 27 ISL Island TH Thailand VN Vietnam ES Spanien EU Europäische Union EU/ZU Zucht Europäische Union | Wenn nichts Anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliessliche Fleisch und Brote aus Schweizer Produktion. Fisch ist immer aus zertifiziertem Fang. | SF Schweinefleisch RF Rindfleisch KF Kalbfleisch PF Pouletfleisch/Geflügel |