

Verpflegungsangebot Teilnehmer und Staff

	Mittagessen, 11 bis 14 Uhr	Nachessen, 18 bis 20 Uhr
Mittwoch, 15. Juli 2026		Rindsragout mit Kartoffelstock und Mischgemüse
Vegi:		Quornragout mit Kartoffelstock und Mischgemüse
Dessert:		Schoggimousse im Glas
Donnerstag, 16. Juli 2026	Riz Casimir (Poulet-geschnetzeltes an Currysauce und Reis)	Lasagne Bolognese mit Salat
Vegi:	Gemüsecurry mit Tofu und Reis	Gemüselasagne mit Salat
Dessert:	Früchte	Schoggimousse im Glas
Freitag, 17. Juli 2026	Penne Bolognese mit Reibkäse	Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Spätzli und Mischgemüse
Vegi:	Penne mit Tomaten-Rahmsauce und Reibkäse	Spätzlipfanne mit Mischgemüse
Dessert:	Früchte	Schoggimousse im Glas
Samstag, 18. Juli 2026	Reispfanne mit Mischgemüse und Pouletgeschnetzeltes	Älplermagronen mit Klöpfer (geschnitten) und Salat
Vegi:	Reispfanne mit Mischgemüse und Tofugeschnetzeltes	Älplermagronen und Salat
Dessert:	Früchte	Schoggimousse im Glas
Sonntag, 19. Juli 2026	Tortellini mit Fleischfüllung an Tomatensauce, Reibkäse und Mischgemüse	
Vegi:	Tortellini mit Tomatensauce, Reibkäse und Mischgemüse	
Dessert:	Früchte	

Zu jeder Mahlzeit wird Brot serviert. Salatsaucen: French und Italienne. Gemüse: Erbsen, Karotten, Broccoli und Zucchetti. Keine Pilze, Peperoni und Zwiebeln!

Zu jeder Mahlzeit wird kalter Tee (leicht gesüsst) und Wasser abgegeben. Es gibt 2 Fass-Strassen und die Teilnehmer/Staff bringen die gebrauchten Teller und Bestecke selber an die Abräumstation.

Kosten pro Menu: CHF 24.-