Menüplan
Restaurant Grüezi

die rodtegg
Stiftung für Menschen mit körperlicher Behinderung

Täglich frisch

Salat vom Buffet
Fr. 3.50 / 100g
Tagessalat
Fr. 3.50

Wochenhit

Langos
Ungarisches Fladenbrot
mit Sauerrahm und Käse

Fr. 14.00



Sandwiches

mit diversen Füllungen
ab Fr. 4.50

Selbstbedienungsrestaurant geöffnet
Mo. – Fr. von **8.00 -17.00 Uhr**
Mittagessen von **11.30 - 13.30 Uhr**

Herkunft Fisch: MSC/ASC
Herkunft Fleisch: Schweiz
Gebäck: Hergestellt in der Schweiz (Ausnahmen deklariert)

Informationen über Speisen die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten sie auf Nachfrage beim Teamleiter Küche

Pro Tagesteller 3 dl Getränk inklusive Preise inkl. 8.1 % MwSt. Rodtegg-Mitarbeitenden erhalten Rabatt (sep. Preisliste)	**Montag**	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**
	16. November 2026	**17. November 2026**	**18. November 2026**	**19. November 2026**	**20. November 2026**
Tagesteller mit Fleisch / Fisch **Fr. 14.50**	Kalbscipolatta (Schwein) Thymianjus Fusili Peperonata	Pulled Pork Burger (Schwein) Kartoffelwedges Coleslaw	Poulet Biryani Joghurtsauce Basmati Reis Blattspinat	Kebab (Poulet, Joghurt, Cocktail, Mais, Tomaten, Eisberg, Rüebli)	Happy Zero Waste Day mit Respekt vor dem Produkt (Rückblick der Woche)
Tagesteller vegetarisch **Fr. 13.50**	Fusiliauflauf mit Gemüse	Jackfruit Burger Kartoffelwedges Coleslaw	Quorn Biryani Joghurtsauce Basmati Reis Blattspinat	Kebab (Planted, Joghurt, Cocktail, Mais, Tomaten, Eisberg, Rüebli)	Happy Zero Waste Day mit Respekt vor dem Produkt (Rückblick der Woche)
Tagesdessert **Fr. 4.50**		Marronicreme		Samloi (Ungarisches Tiramisu mit kandierten Früchten)	

EFQM
RECOGNISED BY EFQM 2024
★★★★★

Menüplan
Restaurant Grüezi

die rodtegg
Stiftung für Menschen mit körperlicher Behinderung

Täglich frisch

Salat vom Buffet
Fr. 3.50 / 100g
Tagessalat
Fr. 3.50

Wochenhit

Flammkuchen
mit Speck, Lauch & Zwiebeln
(Vegi möglich)

Fr. 14.00



Sandwiches

mit diversen Füllungen
ab Fr. 4.50

Selbstbedienungsrestaurant geöffnet
Mo. – Fr. von **8.00 -17.00 Uhr**
Mittagessen von **11.30 - 13.30 Uhr**

Herkunft Fisch: MSC/ASC Norwegen
Herkunft Fleisch: Schweiz (Hirsch: Österreich)
Gebäck: Hergestellt in der Schweiz (Ausnahmen deklariert)

Informationen über Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage beim Teamleiter Küche

Pro Tagesteller 3 dl Getränk inklusive Preise inkl. 8.1 % MwSt. Rodtegg-Mitarbeitenden erhalten Rabatt (sep. Preisliste)	**Montag**	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**
	23. November 2026	**24. November 2026**	**25. November 2026**	**26. November 2026**	**27. November 2026**
Tagesteller mit Fleisch / Fisch **Fr. 14.50**	Hirsch-geschnetzeltes Spätzli Rotkraut	Poulet Satay Erdnusssauce Basmati Reis Asia Gemüse (Broccoli, Peperoni, Rüebli)	Brätschnitzlel (Schwein) Bratkartoffeln Grüne Bohnen	Gebratenes Lachssteak Dillrahmsauce Pilaw Reis Rahmlauch	Happy Zero Waste Day mit Respekt vor dem Produkt (Rückblick der Woche)
Tagesteller vegetarisch **Fr. 13.50**	Quorn-geschnetzeltes Spätzli Rotkraut	Tofu Satay Erdnusssauce Basmati Reis Asia Gemüse (Broccoli, Peperoni, Rüebli)	Quarktätschli Bratkartoffeln Grüne Bohnen	Samosa Dillrahmsauce Pilaw Reis Rahmlauch	Happy Zero Waste Day mit Respekt vor dem Produkt (Rückblick der Woche)
Tagesdessert **Fr. 4.50**		Himbeermousse		Orangenkuchen	

EFQM
RECOGNISED BY EFQM 2024
★★★★★