ESSEN AM STRICKHOF IN LINDAU

2. November bis 6. November 2026.

KW 45	VORSPEISE	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN VEGI	DESSERT	NACHTESSEN	NACHTESSEN VEGI
MO	Salat oder Suppe Asia Corner	Schweinsplätzli mit Rahmsauce Schupfnudeln Gemüse Auswahl	Mediterraner Kichererbsen Eintopf Schupfnudeln Gemüse Auswahl	Vermicelles	Rindfleisch Lasagne Blattsalat	Gemüse Lasagne
DI	Blattsalat mit Croutons	Kalbfleisch Gulasch Pilaw Reis Gemüse aus der Region	Spinat Türmli mit Bio-Ei Hartweizen Griess Gemüse aus der Region	Joghurt Crème	Bauern Omelette mit Speck Grüner Salat	Bauern Omelette mit Erbsen Grüner Salat
MI	Salat Auswahl	Hackfleisch Tätschli mit Sugo Teigwaren aus Winterthurer Manufaktur Ofen Gemüse	Strickhof-Bio Linsen Tätschli mit Sugo Teigwaren aus Winterthurer Manufaktur Ofen Gemüse	Birnen-Quark Dessert	Cordon Bleu Ofen Kartoffeln Menusalat	Vegetarisches Cordon Bleu Ofen Kartoffeln Menusalat
DO	Nüsslisalat mit Bio-Ei	Rinds-Voressen Jäger Art Kartoffel Gnocchi Gemüse nach Wahl	Gefüllte Randen mit Nüssen und Feta Kartoffel Gnocchi Gemüse nach Wahl	Streuselkuchen	Kalte Platte mit Aufschnitt Holzofen-Büürli, Salat	Kalte Platte mit Käse Holofen-Büürli, Salat
FR	Gemischte Salate	Poulet-Knusperschnitzel Züri Frites Gemüse	Sellerie-Knusperschnitzel Züri Frites Gemüse	Schwarzwälder Schnitte		

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Bei Bedarf geben wir Ihnen gerne Auskunft über mögliche allergene Zutaten in den einzelnen Gerichten. Hauptgang: Lernende CHF 9 / Mitarbeitende CHF 11 / Mitarbeitende aus Partnerinstitutionen CHF 17 / Externe CHF 23. Vorspeise und/oder Dessert zusätzlich je CHF 1 pro Portion. Abendessen: Lernende CHF 8 / Mitarbeitende und Mitarbeitende aus Partnerinstitutionen CHF 10.