

# 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       | Schweinsplätzli mit Rahmsauce<br>Schupfnudeln<br>Gemüse Auswahl                          | Mediterraner Kichererbsen<br>Eintopf<br>Schupfnudeln<br>Gemüse Auswahl                               | Joghurt Crème          | Rindfleisch Lasagne<br>Blattsalat                     | Gemüse Lasagne                                            |
|       |                        |                                                                                          |                                                                                                      |                        |                                                       |                                                           |
| DI    | Blattsalat mit Kubis   | Kalbfleisch Gulasch<br>Gnocchi Romaine<br>Gemüse aus der Region                          | Spinat Türmli mit Bio-Ei<br>Gemüse aus der Region                                                    | Marroni Cake           | Bauern Omelette mit Speck<br>Grüner Salat             | Bauern Omelette mit Erbsen<br>Grüner Salat                |
|       |                        |                                                                                          |                                                                                                      |                        |                                                       |                                                           |
| MI    | Salat Auswahl          | Hackfleisch Tätschli mit Sugo<br>Teigwaren aus Winterthurer<br>Manufaktur<br>Ofen Gemüse | Strickhof-Bio Linsen Tätschli<br>mit Sugo<br>Teigwaren aus Winterthurer<br>Manufaktur<br>Ofen Gemüse | Birnen-Quark Dessert   | Cordon Bleu<br>Ofen Kartoffeln<br>Menusalat           | Vegetarisches Cordon Bleu<br>Ofen Kartoffeln<br>Menusalat |
|       |                        |                                                                                          |                                                                                                      |                        |                                                       |                                                           |
| DO    | Nüsslisalat mit Bio-Ei | Rinds-Geschnetzeltes Jäger Art<br>Wildreis<br>Gemüse nach Wahl                           | Gefüllte Randen mit Nüssen<br>und Feta<br>Wildreis<br>Gemüse nach Wahl                               | Streuselkuchen         | Kalte Platte mit Aufschnitt<br>Holzofen-Büürli, Salat | Kalte Platte mit Käse<br>Holofen-Büürli, Salat            |
|       |                        |                                                                                          |                                                                                                      |                        |                                                       |                                                           |
| FR    | Gemischte Salate       | Poulet-Knusperschnitzel<br>Züri Frites<br>Gemüse                                         | Sellerie-Knusperschnitzel<br>Züri Frites<br>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.