

LUNCH MENU

KW 36

MONTAG
31.8.2026

SALAT KALT ESSENTIALS

** Salatbuffet separat zum
Menu erhältlich*

Couscous | Grüne Linsen
| Fetacrumbel |
Eingelegte Oliven

*Americandressing
Avocado-Zitronendressing*

GEMÜSE ESSENTIALS

Vichy-Karotten

Kefen mit Schalotten

BEILAGEN FUELLING

Hörnli

Kräuterrisotto

VEGETARISCH / FLEISCH

 Gnudi (toskanische
Spinat-Ricotta-
Bällchen)

Schweinsnierstück
Pilzcremesauce

DIENSTAG
1.9.2026

Kartoffeln | Grüne
Linsen | Fetacrumbel |
Eingelegte Oliven

*Americandressing
Avocado-Zitronendressing*

Gedämpfte Tomate

Broccoli

Kartoffelgratin

Gersteneintopf

 Tofugeschnitzeltes an
Cremesauce

Pouletgeschnitzeltes

MITTWOCH
2.9.2026

Quinoa |
Randenhummus |
Halloumi

*Americandressing
Avocado-Zitronendressing*

Orientalisches
Grillgemüse

Gedämpfter
Blumenkohl

Cremiger Quinoa

Mexikanischer Reis

 Rotes Chili con Saitan

Rindsgeschnitzeltes

DONNERSTAG
3.9.2026

Sushi-Reis | Rote Bohnen
| Avocado

*Americandressing
Avocado-Zitronendressing*

Gedünstete Peperoni
mit Rosmarin

Artischockengemüse

Pita

Country Cuts

 Halloumiburger

Rindsburger mit
Coleslaw

BBQ-Sauce

FREITAG
4.9.2026

Bulgur | Rote Bohnen |
Avocado

*Americandressing
Avocado-Zitronendressing*

Geröstete Randen

Gedämpfte Pfälzer

Bulgursotto

Kartoffel-Lauchpüree

 Linsenfalafel

Limetten-
Truthahnsteak

Saltbuffet klein CHF 6.–
Salatbuffet gross CHF 14.90

Vegetarisches Menu CHF 21.50
Menu mit Fleisch CHF 23.50

Papieri-Ring 6
6330 Cham
treat@oym.ch

Öffnungszeiten
11.00–14.00
Montag–Freitag

Allergene: Bei Unverträglichkeiten wende dich bitte an unser Team – wir beraten dich gerne.
Deklaration: Falls nicht anders angegeben, verwenden wir Schweizer Fleisch. Fisch je nach Fang.
Hinweis: Menüänderungen sind aufgrund von Bio-Lieferengpässen möglich..

Treat.
POWERED BY OYM