

LUNCH MENU

KW 38

MONTAG

14.9.2026

SALAT KALT ESSENTIALS

Sommerlicher Pastasalat |
Granatapfelkerne | Sprossen |
Rote Linsen | Fetacrumbel |
Eingelegte Oliven

French Dressing | Tomaten-
Joghurtdressing

GEMÜSE ESSENTIALS

Gedämpfter Rosenkohl
Sautierte Cherrytomaten

BEILAGEN FUELLING

Tomaten-Pilawreis
Bratkartoffel

VEGETARISCH / FLEISCH

Zucchini-Fetabällchen
Schweinsnierstück
Honig-Senf-Dill Sauce

DIENSTAG

15.9.2026

Hirsesalat mit Mango |
Granatapfelkerne | Sprossen |
Rote Linsen | Fetacrumbel |
Eingelegte Oliven

French Dressing | Tomaten-
Joghurtdressing

Gedämpfter Blumenkohl
Lauch-Babymais Pfanne

Süsskartoffelgratin
Dinkelrisotto

Tofu-Pilzpflanne an einer
Erdnussauce
Limetten-Truthahnsteak
Chimichurri

MITTWOCH

16.9.2026

Ebly-Römersalat mit Sbrinz |
Wassermelonen | Sprossen |
Kichererbsenhumus |
Halloumi

French Dressing | Tomaten-
Joghurtdressing

Gegrilltes Gemüse
Chicorée bianco

Zucchettivollkornmuffin
Hartweizengries Spiralen mit
Zitronensauce

Quark-Kräuterbällchen
Pouletschenkelgeschnetzeltes
mit Pilzen

DONNERSTAG

17.9.2026

Randensalat mit Walnüssen
und Birne | Wassermelonen |
Sprossen | Rote Bohnen |
Avocado

French Dressing | Tomaten-
Joghurt-Dressing

Kohlrabi mit Safran
Erbsen mit Minze

Griessknödel
Pilzrisotto

Tofu-Tomaten Stir Fry
Rindsgeschnetzeltes à la
Crème

FREITAG

18.9.2026

Süsskartoffel-Quinoasalat mit
Apfel und Spinat |
Wassermelonen | Sprossen |
Rote Bohnen | Avocado
French Dressing | Tomaten-
Joghurt-Dressing

Ratatouille
Broccoli

Fregola Sarda
Kräuterquinoa

Gemüse-Frittata
Gebratene Pouletbrust
Limettensauce

Vegetarisches Menu CHF 21.50
Menu mit Fleisch CHF 23.50

Papier-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