

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	Kohlrabigrèmesuppe/Rotkabissalat Gratinierter Rindfleisch Cannelloni Himbeer Joghurtcrème	Gratinierter Ricotta-Spinat Cannelloni	Pizza-Flammkuchen Salat	Weggli mit Salami
Dienstag	Kartoffelsuppe m. Majoran/ Tagessalat Kalbsbratwurst mit Senfsauce Pommes Frites Erbsli & Rüebl Cheesecake	Auberginen Piccata mit Tomatenrahmsauce Spaghetti	Käseteller mit Trauben und Hüttenkäse Gschwellti	Russischer Salat mit gefüllten Eiern Ruchbrot
Mittwoch	Spinatcrèmesuppe/Friséesalat Moussaka mit Hackfleisch, Feta und Auberginen Caramelcrème	Soja-Hackbällchen mit Vegi-Pilzrahmsauce Polenta Erbsen	Toast Williams Eisbergsalat	Crevettencocktail Toast
Donnerstag	Tomatencrèmesuppe/Tagessalat Ofenfleischkäse mit Rotweinsauce Kartoffelstock Wirsing Fruchtsalat	Randen-Kräuterrisotto mit Baumnüssen und Hüttenkäse	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Bunter Wintersalat mit Morchelterrinen Ruchbrot
Freitag	Currysuppe/Linsensalat Egliknusperli (FAO/05) Reis Rahmspinat Zwetschgenmousse	Spaghetti mit Tomaten- Basilikumsauce Reibkäse	Kürbisrisotto mit Grana Padano- Flocken und Cherrytomaten	Kirschenwähe mit Schlagrahm
Samstag	Gemüsecrèmesuppe/Tagessalat Blut- und Leberwurst Petersilienkartoffeln Sauerkraut Apfelkompott	Sojabratwurst mit Vegi-Zwiebelsauce Petersilienkartoffeln Sauerkraut	Wurstweggen mit Salat	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	Rindsbouillon m. Backerbsen/ Tagessalat Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Spätzli Broccoli Limettenmousse	Spätzlipfanne mit Pilzen	Vegetarische Minestrone Ruchbrot	Bierwurstteller bunt garniert Ruchbrot



MENUPLAN 19. - 25. Januar 2026

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Lachstranche (NOR) aus dem Ofen
Sauce Hollandaise
Wildreis und Lattichgemüse

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Halbes Poulet vom Ofen mit BBQ-Dip
Country Cuts

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Änderungen bleiben vorbehalten. Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.