

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	<i>Mediterrane Gemüsesuppe/Gurkensalat</i> Schweins-Cordon bleu mit Zitronenschnitz Süsskartoffelspalten Tex Mex Gemüse <i>Falsches Spiegelei</i>	Vegi Moussaka mit Feta und Tomaten	Tortelloni Tricolore mit Fleischfüllung Tomatenrahmsauce	Laugenstange mit Cantadou, Gurken und Tomaten
Dienstag	<i>Rindsbouillon m. Fideli/Tagessalat</i> Pouletragout in Pilzrahmsauce Bramata Polenta Blattspinat <i>Birnenkompott mit Crumble</i>	Röstipastetli mit Pilzragout Blattspinat	Ramequin Tagessalat	Nüsslisalat mit Ziegenkäse und Randen Grahambrot
Mittwoch	<i>Romanescocrèmesuppe/Nüsslisalat</i> Poulet Saltimbocca mit Marsalasauce Kartoffelstampf Kohlrabi <i>Joghurt-Honigcrème</i>	Vegi Bratwurst mit Vegi Zwiebelsauce Kartoffelstampf Cocobohnen	Vogelheu Birnenkompott	Crevettencocktail mit Toast
Donnerstag	<i>Maisgriesssuppe/Tagessalat</i> Siedfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln Grüne Bohnen <i>Zwetschgenblechkuchen</i>	Risotto mit Mozzarellasticks und Peperonirelish Safranfenchel	Crêpes mit Hackfleischfüllung	Spargelbrötli
Freitag	<i>Brotsuppe/Blumenkohlsalat</i> Paniertes Schollenfilet (FAO67) mit Zitronenschnitz Camarquereis Rahmlauch <i>Guave-Hibiskus Sorbet</i>	Selleriepiccata mit Tomaten- Basilikumsauce Nudeln	Weisswurst mit süßem Senf Laugenbretzel	Pfirsichwähe mit Schlagrahm
Samstag	<i>Mille Fanti/Tagessalat</i> Rindsragout Jäger Art Spätzli Ofengemüse <i>Belgische Waffeln</i>	Salatbowle mit Chilli Cheese	Gebratener Fleischkäse mit Senf Kartoffelsalat	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	<i>Kürbiscrèmesuppe/Tagessalat</i> Kalbsblankett in Senfsauce Kartoffelkroketten Erbsen <i>Mandelflan</i>	Randen-Kräuterrisotto mit Hüttenkäse und Rucola	Gelberbseneintopf mit Gemüse Ruchbrot	Gemischer Käse- und Fleischteller Ruchbrot



MENUPLAN 02. - 08. Februar 2026

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Rindsgyros mit Tzaziki und
Salatgarnitur
Pitabrot

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Backendl mit Preiselbeeren und
Zitronenschnitz
Kartoffel-Gurkensalat

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.