

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	<i>Blumenkohlcrèmesuppe/Kürbissalat</i> Rindsschulterbraten mit Rotweinsauce Nudeln Romanesco <i>Fasnachtschüechli</i>	Gemüsegersotto	Früchterösti Vanillesauce	Hauspastete mit Cumberlandsauce Selleriesalat
Dienstag	<i>Basler Mehlsuppe/Tagessalat</i> Rindshackbällchen mit Pfefferrahmsauce Kartoffelstock Kürbisgemüse <i>Tiramisù Mousse</i>	Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce Nudeln Kürbisgemüse	Gratinierte Crêpes mit Spinatfüllung	Fastenwähe mit Schinken
Mittwoch	<i>Tomatencrèmesuppe/Maissalat</i> Kalbsadrio mit Rotweinsauce Pommes Frites Ratatouille <i>Schenkeli</i>	Salatbowle mit Chili Cheese Joghurt-Minze Dip	Kirschen Pancakes Ahornsirup	Rauchforellmousse Ruchbrot
Donnerstag	<i>Rindsbouillon mit Fideli/Tagessalat</i> Gebratene Pouletbrust mit Süss- und Sauersauce Parfümreis und Wokgemüse <i>Guave-Hibiskus Sorbet</i>	Spinat-Ricotta Tortelloni mit Tomatenrahmsauce und Reibkäse	Schinkengipfel Tagessalat	Nüsslisalat mit Ei, Käse und Croûtons Semmeli
Freitag	<i>Kohlrabibrèmesuppe/Couscoussalat</i> Dorade (TR) mit Portweinsauce Kräuterrisotto Mangold <i>Mini Schoko Muffin</i>	Ofenkartoffel mit Lauch-Pilz Ragout	Schwingerhörnli mit Schabzigersauce	Pfirsichwähe mit Schlagrahm
Samstag	<i>Gemüsebouillon m. Gemüsestreifen/Tagessalat</i> Emmentaler Brätschnitzel Kartoffelkroketten Karottenduett <i>Fruchtsalat</i>	Dinkel-Provolone Taler mit Peperonirelish Kartoffelkroketten Karottenduett	Müscheli mit Ei und Schinken Apfelmus	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	<i>Randencrèmesuppe/Tagessalat</i> Schweinspiccata mit Tomatensauce Spaghetti Ofengemüse <i>Kirschen Streuselkuchen</i>	Falafel mit Ras al Hanut Dip Parfümreis Peperonata	Bohneneintopf mit Schweinswürstli	Laugenstange mit Cantadou, Gurken und Tomaten



MENUPLAN 23. Februar - 01. März 2026



Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Käse- und Zwiebelwähe mit
Salatgarnitur

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Rinds-Hamburger Brunnmatt
Twister Fries
Coleslaw Salat



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.