

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	<i>Broccolicrèmesuppe/Karottensalat</i> Penne Bolognese Reibkäse <i>Glacéschnitte</i>	Lauch-Käse Quiche Karottensalat	Kartoffelauflauf Carbonara	Teigwarensalat mit Erbsen, Süssmais und Oliven
Dienstag	<i>Rindsbouillon mit Backerbsen / Tagessalat</i> Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter Bratkartoffeln Broccoligratin <i>Gebrannte Crème</i>	Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut	Pankcakes mit Ahornsirup	Salamiteller Ruchbrot
Mittwoch	<i>Randencrèmesuppe/Eisbergsalat</i> Pouletgeschnetzeltes Casimir mit gerösteten Mandeln und Früchtegarnitur <i>Schenkeli</i>	Tofu Gemüse Curry Reis	Gemüsequiche mit Kräuterquark	Mexikanischer Thonsalat Ruchbrot
Donnerstag	<i>Erbsencrèmesuppe/Tagessalat</i> Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Pommes Frites Glasierte Karotten <i>Hausgemachter Joghurt mit Himbeercoulis</i>	Vegi Wiener Schnitzel Pommes Frites Glasierte Karotten	Käseteller mit Trauben und Hüttenkäse Gschwelli	Schwartenmagen bunt garniert Ruchbrot
Freitag	<i>Currysuppe/Bohnensalat</i> Schlemmerfilet Bordelaise (FAO/61/67) mit Weisswein-Dillsauce Dunkler Reis Blattspinat <i>Zitronencake</i>	Frühlingsrollen mit sweet Chili- Dip Gewürzreis	Pilzschnitte Maissalat	Apfelwähe mit Schlagrahm
Samstag	<i>Hafercrèmesuppe/Tagessalat</i> Rindsgeschnetzeltes in Biersauce Schupfnudeln Sauerkrautmentaler Brätschnitzel <i>Mini Berliner</i>	Gemüsestrudel Joghurt-Dip	Hörnliauflauf mit Schinken	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	<i>Gemüsebouillon mit Fideli/Tagessalat</i> Lamgigotbraten (GBR/IRL) mit Minz- Knoblauchsauce Kartoffelgratin Zucchini <i>Linzer Brunnmatt</i>	Blumenkohl-Käsetaler Polenta Zucchini	Vegetarische Minestrone Ruchbrot	Streichleberwurst bunt garniert Semmeli



MENUPLAN 02. März - 08. März 2026

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Ossobuco Gremolata
Polenta und grüne Bohnen

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Black Tiger Crevetten (VN) mit Sauce
Provençale
Reis und Mangold

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.