

Menüplan

23. Februar - 01. Mär, KW 9

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 23.02.2026	Tomatensuppe *** Schweinefleischvogel, Bratensauce, Eierspätzli, Broccoli *** Mango-Passionsfruchtpatisserie	*** Apfel mit Preiselbeergelee, an Rosmarinjus, Eierspätzli, Broccoli *** Mango-Passionsfruchtpatisserie	*** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock mit Randen *** Moccacreme
Abend	Fotzelschnitte mit Erdbeeren	Fotzelschnitte mit Erdbeeren	Bread & Butterpudding mit Erdbeersauce
Dienstag 24.02.2026	Lauchsuppe *** Pochierte Pouletbrust, Senfrahmsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Zwetschgenkompott	*** Quornschnitzel, an Senfrahmsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Zwetschgenkompott	*** Poulet, auf Senfrahmsauce SF, Kartoffelstock mit Kürbis *** Weisse Schoggicreme
Abend	Broccolijalousie *** Blattsalat	Broccolijalousie *** Blattsalat	Broccoliauflauf mit Rüebli-sauce
Mittwoch 25.02.2026	Geflügel-suppe *** Kalbsgeschnetzeltes, Cantadousauce, Polenta, Rüeblistängeli *** Caotinamousse	*** Gebratene Austernpilze, an Cantandousauce, Polenta, Rüeblistängeli *** Caotinamousse	*** Kalbs, auf Knoblauchrahmsauce , Rollgerstenpfluten, Broccoli SF *** Caotinamousse
Abend	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Hirsebrei mit Beerensauce
Donnerstag 26.02.2026	Grünerbssuppe *** Rindsragout, Madeirasauce, Maccaroni, Glasierte Kohlrabi *** Dessertstand	*** Zucchettipiccata, an Madeirasauce, Maccaroni, Glasierte Kohlrabi *** Dessertstand	*** Linsen braun (SF), auf Kurkumasauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Dessertstand
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet mit Konfiture	Griessbrei mit Pfirsichsauce
Freitag 27.02.2026	Hafersuppe *** Fischpiccata (VN), Kerbelsauce, Gemüserais, Bohnen *** Sachern-schnitte	*** Gemüse-kuchen, Bohnen *** Sachern-schnitte	*** Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Risotto *** Himbeer- Joghurtcreme
Abend	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Apfelauf-lauf mit Schoggisauce
Samstag 28.02.2026	Kartoffel-suppe *** Gebratenes Trutenschnitzel , Tomatensauce, Müscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Haselnusscreme	*** Tofustroganoff, an Tomatensauce, Müscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Haselnusscreme	*** Truten, auf Basilikumsauce, Hirsotto *** Haselnusscreme
Abend	Gratinerte Cannelloni mit Spinat	Gratinerte Cannelloni mit Spinat	Cannelloniauflauf mit Tomatensauce
Sonntag 01.03.2026	Gemüsesuppe *** Geräucherter Schweinsbraten, Biersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Stracciatella-Patisserie	*** Quinoabrätling, an Biersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Stracciatella-Patisserie	*** Schwein, auf brauner Sauce, Kartoffelstock Rosso *** Schoggicreme
Abend	Cafe Complet mit Schinken	Cafe Complet mit Käse	Griessbrei mit Birnensauce

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Abkürzungen Herkunft Fleisch / Fisch: NZ (Neuseeland), VN(Vietnam), F(Frankreich), CN (China), TR(Türkei), DE (Deutschland) NO (Norwegen)

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen