

# Menüplan

23. Februar - 01. März, 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	Geflügelsuppe *** Kalbsgeschnetzeltes, Cantadousace, Polenta, Rüeblistängeli *** Caotinamousse	*** Gebratene Austernpilze, an Cantadousace, Polenta, Rüeblistängeli *** Caotinamousse	*** Kalbs, auf Knoblauchrahmsauce , Rollgerstenpluten, Broccoli SF *** Caotinamousse
Abend	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Hirsebrei mit Beerensauce
Donnerstag 26.02.2026	Grünerbssuppe *** Rindsragout, Madeirasauce, Maccaroni, Glasierte Kohlrabi *** Dessertstand	*** Zucchettipicciata, an Madeirasauce, Maccaroni, Glasierte Kohlrabi ***	*** Linsen braun (SF), auf Kurkumasauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF ***
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet mit Konfiture	Griessbrei mit Pfirsichsauce
Freitag 27.02.2026	Haferuppe *** Fischpiccata (VN), Kerbelsauce, Gemüsereis, Bohnen *** Sacherschnitte	*** Gemüsekuchen, Bohnen *** Sacherschnitte	*** Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Risotto *** Himbeer- Joghurtcreme
Abend	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Apfelauflauf mit Schoggisauce
Samstag 28.02.2026	Kartoffelsuppe *** Gebratenes Trutenschnitzel , Tomatensauce, Muscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Haselnusscreme	*** Tofustroganoff, an Tomatensauce, Muscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Haselnusscreme	*** Truten, auf Basilikumsauce, Hirsootto *** Haselnusscreme
Abend	Gratinierte Cannelloni mit Spinat	Gratinierte Cannelloni mit Spinat	Cannelloniauflauf mit Tomatensauce
Sonntag 01.03.2026	Gemüsesuppe *** Geräucherter Schweinsbraten, Biersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Stracciatella-Patisserie	*** Quinoabrätiling, 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