

Menüplan

2. März - 08. Mär, KW 10

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 02.03.2026	Blumenkohlsuppe *** Pouletgeschnetzeltes, Ananassauce, Griessschnitte, Zucchettiwürfeli *** Amarenaschnitte	*** Rauchtofusteak, an Ananassauce, Griessschnitte, Zucchettiwürfeli *** Amarenaschnitte	*** Poulet, auf Casimirsauce , Risotto *** Waldbeercreme
Abend	Schinkengipfeli *** Russischer Salat	Käseküchlein *** Gemüsesalat mit Sauce	Kartoffel- Schinkentraum mit Broccolisauce
Dienstag 03.03.2026	Lauchsuppe *** Schweinsragout, Bratensauce mit Gemüsewürfeli, Nudeln, Krautstiele an Rahmsauce *** Mangokompott	*** Auberginenpiccata, an Kerbelsauce, Nudeln, Krautstiele an Rahmsauce *** Mangokompott	*** Schwein, auf Goulagesauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Mangocreame
Abend	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Apfeltraum mit Vanillesauce
Mittwoch 04.03.2026	Gemüse Cremesuppe *** Kalbsadrio, Bratensauce, Polenta, Gemüsestäbli *** Mandelcreme	*** Gebratenes Hirscheschnitzel, an Kräutersauce, Polenta, Gemüsestäbli *** Mandelcreme	*** Kalbs, auf Rosmarinsauce, Maispolenta SF, Erbsli *** Mandelcreme
Abend	Gefüllte Röstitaschen, Tartarsauce *** gekochter Randensalat	Gefüllte Röstitaschen, Tartarsauce *** gekochter Randensalat	Kartoffel- Käsesoufflée mit Rüebliisauce
Donnerstag 05.03.2026	Pilzsuppe *** Glasierter Trutenbraten , Mostsauce, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebli *** Dessertstand	*** Linsenbolognaise, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebli *** Dessertstand	*** Truten, auf Portweinsauce SF , Couscous Smooth Food, Broccoli SF *** Süssmostcreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 06.03.2026	Lauchsuppe *** Fischstäbli (DE), Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln, Rahmspinat *** Grapefruit-Mascarponepatisserie	*** Gemüsenuggets, Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln, Rahmspinat *** Grapefruit-Mascarponepatisserie	*** Pangasius, auf Safransauce, Kartoffelstock mit Randen *** Kaffeecreme
Abend	Belegte Brötli mit Schinken, Salami, und Thon *** Gekochter Rüebliisalat	Belegte Brötli mit Ei und Sellerie, *** Gekochter Rüebliisalat	Milchreis Smooth Food mit Beerensauce
Samstag 07.03.2026	Minestrone *** Saltimbocca, alla romana, Krawättli, Zucchettischeiben *** Zimtcreme	*** Tofupiccata, an alla Romana, Krawättli, Zucchettischeiben *** Zimtcreme	*** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Kurkumasauce, Risotto *** Zimtcreme
Abend	Götterspeise	Götterspeise	Götter-Speise mit Mangosauce
Sonntag 08.03.2026	Gerstensuppe *** Hackbraten Hausfrauenart, Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln, Mischgemüse *** Studentenschnitte	*** Weizenburger, an Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln, Mischgemüse *** Studentenschnitte	*** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock Rosso *** Orangencreme
Abend	Cafe Complet mit Käse	Cafe Complet mit Käse	Griessbrei mit Ananassauce

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