

Menüplan

16. Februar - 22. Feb, KW 8

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 16.02.2026	Pilzsuppe *** Pouletsteak, Sauce toskanischer Art, Müscheli, Gelbe Bohnen *** Bananen Kalamansipatisserie	*** Lasagne vegetarisch, Gelbe Bohnen *** Bananen Kalamansipatisserie	*** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Himbeercreme
Abend	Currystrudel mit Pouletfleisch mit russischem Salat	Brocolistrudel mit russischem Salat	Poulet- Curryauflauf mit Curry- Kokossauce
Dienstag 17.02.2026	Haferkernsuppe *** Schweinsgeschnetzeltes, Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Blumenkohl *** Fruchtsalat	*** Adzukibohnen- Haferbraten, an Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Blumenkohl *** Fruchtsalat	*** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Randen *** Ovomousse
Abend	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis Smooth Food mit Beerensauce
Mittwoch 18.02.2026	Minestrone *** Gebratene Chipollata, Tomatensauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Stracciatellacreme	*** Gemüse Getreidesteak, an Zwiebelsauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Stracciatellacreme	*** Kalbs, auf Tomatensauce (SF), Maispolenta SF *** Vanillecreme
Abend	Käseküchlein, mit Tomatensalat	Käseküchlein, mit Tomatensalat	Käse- Schinkenaufauf mit Broccolisauce
Donnerstag 19.02.2026	Broccolisuppe *** Trutenragout, Sweet & Sour Sauce, Spiralen, Rüeblistängeli *** Dessertstand	Champignonsuppe (V) *** Quornragout, an Sweet & Soursauce , Spiralen, Rüeblistängeli ***	Champignonsuppe (V) *** Truten, auf Paprikarahmsauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF ***
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 20.02.2026	Tomatensuppe *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Dillsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Birnen-Quark Patisserie	*** Falafel, an Meerrettichsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Birnen-Quark Patisserie	*** Pangasius, auf Safransauce, Couscous Smooth Food *** Zitronencreme
Abend	Kartoffelkuchen mit Speck mit Gurkensalat	Kartoffelkuchen Vegetarisch mit Gurkensalat	Kartoffelsoufflée mit Gemüsesauce
Samstag 21.02.2026	Kartoffelsuppe *** Rindshamburger, Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Orangencreme	*** Waldpilzragout, an Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Orangencreme	*** Quorn (SF), auf Tomatensauce (SF), Risotto *** Orangencreme
Abend	Cervelat- Käsesalat Blattsalat	Käsesalat Blattsalat	Cervelat- Käseauflauf mit Rüebli- sauce
Sonntag 22.02.2026	Gemüsesuppe *** Glasierter Kalbsschulterbraten, Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Studentenschnitte	*** Quarkbraten, an Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Studentenschnitte	*** Kalbs, auf Basilikumsauce, Kartoffelstock Rosso *** Erdbeercreme
Abend	Cafe Complet mit Käse	Cafe Complet mit Weichkäse	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