

Menüplan

24. August - 30. Aug, KW 35

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 24.08.2026	Mehlsuppe *** Gebratene Pouletbrust, Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Studentenschnitte	*** Quornragout, an Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Studentenschnitte	*** Poulet, auf Knoblauchrahmsauce , Kartoffelstock mit Kürbis *** Ananascreme
Abend	Spaghetti HMZ, Bolognaise, Reibkäse *** mit Bohnensalat	Spaghetti HMZ, an Pestorahmsauce, Reibkäse *** mit Bohnensalat	Käse- Schinkenauflauf mit Rüebli- sauce
Dienstag 25.08.2026	Broccolisuppe *** Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Ananaskompott	*** Linsburger, an Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Ananaskompott	*** Quorn (SF), auf Tomatensauce (SF), Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Aprikosenquarkcreme
Abend	Französische Omelette mit Schinken *** mit Tomaten- Maissalat	Omeletten mit Käse *** mit Tomaten- Maissalat	Eierauflauf mit Tomatensauce
Mittwoch 26.08.2026	Minestrone *** Kalbsgeschnetzeltes, Morchelrahmsauce, Griesspolenta, Gedünsteter Blattspinat *** Gebrannte Creme	*** Waldpilzragout, Griesspolenta, Gedünsteter Blattspinat *** Gebrannte Creme	*** Kalbs, auf Ras el Hanout Sauce , Rollgerstenpfoten, Spinat *** Gebrannte Creme
Abend	Kokosmilchreis mit Mangokompott	Kokosmilchreis mit Mangokompott	Kokos-Milchreis mit Mangosauce
Donnerstag 27.08.2026	Blumenkohlsuppe *** Rindsragout, Bratensauce mit Gemüsewürfeln, Nudeln, Ratatouille *** Sauerkirschen-Vanille Patisserie	*** Gebratenes Hirscheschnitzel, an Gemüsesauce, Nudeln, Ratatouille *** Sauerkirschen-Vanille Patisserie	*** Rind, auf Pilzsauce , Risotto *** Vanillecreme
Abend	CC mit Trutenschenken Maiscremesuppe (V) ***	Cafe Complet mit Konfiture Maiscremesuppe (V) ***	Griessbrei mit Pfirsichsauce Maiscremesuppe (V) ***
Freitag 28.08.2026	Pochiertes Pangasiusfilet (VN), Safransauce, Pilawreis, Gedämpfter Lattich *** Glacéstand	Kichererbsenragout, an Safransauce, Pilawreis, Gedämpfter Lattich ***	Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock Rosso ***
Abend	Aprikosen-Topfenknödel mit Vanillesauce	Aprikosen-Topfenknödel mit Vanillesauce	Brotlauf mit Vanillesauce
Samstag 29.08.2026	Kartoffelsuppe *** Gebratenes Trutenschnitzel , Papikarahmsauce, Krawättli, Rübli & Pfälzerübli *** Moccacreme	*** Falafel, an Paprikasauce, Krawättli, Rübli & Pfälzerübli *** Moccacreme	*** Truten, auf Rahmsauce , Hirsotto, Broccoli SF *** Moccacreme
Abend	Knackerli *** mit russischem Salat	Broccolistrudel *** mit russischem Salat	Brot- Schinkensoufflée mit Gemüsesauce
Sonntag 30.08.2026	Gemüsesuppe *** Schweinsbraten, Dörpfleumensauce, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Trauben-Joghurt Patisserie	*** Grünkernbrätling, an Rosmarinjus, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Trauben-Joghurt Patisserie	*** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock mit Randen *** Apfelcreme
Abend	Cafe Complet mit Salami	Cafe Complet mit Weichkäse	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