

# Menüplan Woche 02

5.1.2026. bis 11.1.2026



	<b>Montag</b> 5.1.2026	<b>Dienstag</b> 6.1.2026	<b>Mittwoch</b> 7.1.2026	<b>Donnerstag</b> 8.1.2026	<b>Freitag</b> 9.1.2026	<b>Samstag</b> 10.1.2026	<b>Sonntag</b> 11.1.2026
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Kürbiscremesuppe	Zwiebelsuppe	Ratatouillecremesuppe	Rindsbouillon mit Eierflocken	Pastinaken-Kartoffelsuppe	Gemüsecremesuppe	Lauchsuppe
<b>Tagessalat</b>	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
<b>Menu</b>	Hackbraten Hausfrauenart Bratensauce Kartoffelstampf Erbsen	Kalbsadrio Rahmsauce Römische Griessnocken Gemüsestäbchen	Äpler Makkaroni Zwiebelschwitze Reibkäse Apfelmus	Trutenbraten Bratenjus mit Honig Schmelzkartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Gebratenes Saiblings Filet (1) Buttersauce mit Calvados und Apfelstücken Trockenreis Broccoliröschen	Rindsgeschnetzeltes Pfeffersauce Nudeln Rosenkohl	Schweins- Saltimbocca Rosmarinjus Bramata Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
<b>Menu (vegetarisch)</b>	Dinkelbraten Thymiansauce Kartoffelstampf Erbsen	Auberginen-Feta-Röllchen Tomatensauce Römische Griessnocken Gemüsestäbchen	Äpler Makkaroni Zwiebelschwitze Reibkäse Apfelmus	Spanische Tortilla mit Kartoffelwürfeln, Wurzelgemüse und Kräutern Randen-Apfelchutney mit Chilli	Quornragout mit Calvadossauce Trockenreis Broccoliröschen	Linsen-Tätschli Kerbelsauce Nudeln Rosenkohl	Gefüllte Tomaten Rosmarinsauce Bramata Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
<b>Wochenhit</b>	<b>Panierte Pouletbrust, Cocktailsauce, Country Cuts, Mischgemüse</b>						
<b>Tagesdessert</b>	Linzerschnitte	Drei Königskuchen	Tobleronemousse	Früchte-Crumble mit Mascarpone-Crème	Vermicelles mit Schlagrahm	Schokoladenflan	Schwedentorte
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Abendsuppe Militärkäseschnitte Blattsalat	Abendsuppe Apfelküchlein Vanillesauce Zimtzucker	Abendsuppe Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Randensalat	Abendsuppe Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken	Gulaschsuppe Weggli	Abendsuppe Fruchtkuchen mit Himbeeren mit Schlagrahm	Abendsuppe Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter
<b>Abendessen (vegetarisch)</b> <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Abendsuppe Militärkäseschnitte Blattsalat	Abendsuppe Apfelküchlein Vanillesauce Zimtzucker	Abendsuppe Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Randensalat	Abendsuppe Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Sellerie	Eierschwämme-Tofu Gulaschsuppe Weggli	Abendsuppe Fruchtkuchen mit Himbeeren mit Schlagrahm	Abendsuppe Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen.

(1) Saibling Filet, Zucht, Island