

Menüplan

1. Dezember - 07. Dez, KW 49

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 01.12.2025	Champignonsuppe (V) *** Hackbraten Hausfrauenart, Thymiansauce, Gemüseröschen, Ofenkartoffeln *** Marronicupcake	Champignonsuppe (V) *** Rauchtofusteak, an Thymiansauce, SOfenkartoffeln, Gemüseröschen *** Marronicupcake	Champignonsuppe (V) *** Schwein, auf Thymiansauce, Kartoffelstock Rosso *** Apfelcreme
Abend	Hörnli, Bolognaise, Reibkäse	Hörnli, an Gemüsesauce, Reibkäse	Birnenauflauf mit Schoggisauce
Dienstag 02.12.2025	Gemüsecremesuppe (V) *** Trutenragout, Boursinsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Kirschenkompott	Gemüsecremesuppe (V) *** Apfel mit Preiselbeergelee, an Boursinsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Kirschenkompott	Gemüsecremesuppe (V) *** Truten, auf Knoblauchrahmsauce , Kartoffelstock mit Randen *** Gebrannte Creme
Abend	Käseschnitte *** Maissalat	Käseschnitte *** Maissalat	Käsesoufflée mit Broccolisauce
Mittwoch 03.12.2025	Kürbiscremesuppe (V) *** Rindsragout, Bratensauce, Polenta mit Tomaten, Glasierte Kohlrabi *** Tobleronemousse	Kürbiscremesuppe (V) *** Linsenbolognaise, Polenta mit Tomaten, Glasierte Kohlrabi *** Tobleronemousse	Kürbiscremesuppe (V) *** Rind, auf brauner Sauce, Maispolenta SF, Broccoli SF *** Caotinamousse
Abend	Apfelstrudel, Zwetschgenkompott	Apfelstrudel, Zwetschgenkompott	Apfelsoufflée mit Zwetschgensauce
Donnerstag 04.12.2025	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Pouletpiccata, Tomatensauce, Tagliatelle, Rüebl Stängeli *** Orangen-Mascarpone Patisserie	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Tofupiccata, an Tomatensauce, Tagliatelle, Rüebl Stängeli *** Orangen-Mascarpone Patisserie	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Poulet, auf Tomatensauce (SF), Risotto , Erbsli *** Mandelcreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet mit Käse	Griessbrei mit Pfirsichsauce
Freitag 05.12.2025	Gelberbssuppe (V) *** Alaska Seelachs Nuggets (DE), Tartarsauce, Rosmarinreis, Bohnen *** Aprikosencheesecake	Gelberbssuppe (V) *** Gemüsenuggets, Tartarsauce, Rosmarinreis, Bohnen *** Aprikosencheesecake	Gelberbssuppe (V) *** Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Weisse Schoggicreme
Abend	Fruchtkuchen mit Kirschen, Schlagrahm	Fruchtkuchen mit Kirschen, Schlagrahm	Kirschenauflauf mit Vanillesauce
Samstag 06.12.2025	Broccolicremesuppe (V) *** Sautiertes Schweinsschnitzel, Rahmsauce, Eierspätzli, Broccoli *** Waldbeercreme	Broccolicremesuppe (V) *** Peperoni Stroganoff, an Rahmsauce, Eierspätzli, Zucchettiwürfeli *** Waldbeercreme	Broccolicremesuppe (V) *** Linsen braun (SF), auf Basilikumrahmsauce, Rollgerstenpfluten, Spinat *** Waldbeercreme
Abend	Gemüsestrudel Blattsalat	Gemüsestrudel Blattsalat	Gemüsetraum mit Broccolisauce
Sonntag 07.12.2025	Gemüsesuppe Seeland (V) *** Kalbspojarski, Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Schoggimousse-Schnitte	Gemüsesuppe Seeland (V) *** Hirscheschnitzel, an Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Schoggimousse-Schnitte	Gemüsesuppe Seeland (V) *** Kalbs, auf Pilzsauce , Kartoffelstock mit Kürbis *** Zitronencreme
Abend	Cafe Complet mit Käse	Cafe Complet Vegetarisch	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