

MENÜPLAN

12. Januar - 18. Januar 2026



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 12. Januar	Bouillon mit Fideli Hackbraten an Rotweinsauce Couscous mit Gemüsewürfel	Älplermagronen mit Zwiebelschweizzi und Apfelmus	Apfelerösti mit Vanillesauce
Dienstag 13. Januar	Kartoffel-Lauchsuppe Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Country Cuts Broccoli mit Mandeln	Crispy Burger mit Zwiebeln, Tomaten und Käse belegt Cocktailsauce Country Cuts	Eieromelette mit Schinken und Kräutern
Mittwoch 14. Januar	Bouillon mit Einlage Schweinsrahmschnitzel Krawättli-Teigwaren Wurzelgemüse	Champignonsschnitte mit gemischtem Salat	Gschwellti Kartoffeln mit verschiedenen Käsesorten und Kräuterquark
Donnerstag 15. Januar	Steinpilzsuppe Pouletgeschnetzeltes an Curry-Kokossauce Butterreis mit Ananas und Bratbanane Mandelgipfel	Spätzlepfanne mit Gemüse und Schmelzkäse	Lothringer Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln
Freitag 16. Januar	Bouillon mit Griessnocken Nudeln mit Lachsstreifen (NO) an Dillrahmsauce und Blattspinat	Indischer Linseneintopf mit Gemüse, Sojawürfel, Kokosmilch und Madras-Curry	Schinkengipfeli mit Saisonsalat
Samstag 17. Januar	Gemüsecrèmesuppe Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch	Gemüse-Kartoffeltätschli mit Spiegeleier	Bircher Müesli mit Waldbeeren und Weggli
Sonntag 18. Januar	Bouillon mit Brotkäsewürfel Geschmorte Kalbshaxen Schmelzkartoffeln Gedämpfte Bohnen Vanilleglacé mit marinierten Kirschen		Spaghetti Napoli mit Parmesan

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene.