

MENÜPLAN

16. Februar - 22. Februar 2026



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 16. Februar	Steinpilzcrèmesuppe Gebratener Fleischkäse Country Cuts Gedämpfter Kohlrabi	Champignons- schnitte	Tortelloni Carne an Quattro-Formaggi- Sauce
Dienstag 17. Februar	Bouillon mit Flädli Hörnli an Sauce Bolognese mit Apfelmus Schwedenschnitte	Pizzaküchlein mit gemischem Salat	Heisse Wienerli mit Senf und Ruchbrot
Mittwoch 18. Februar	Geburtstagsmenü Korncrèmesuppe Geschmortes Rindssaftplätzli Bratkartoffeln Erbsli mit Rüebli Schoggicrème mit Rahm	Paniertes Gemüseschnitzel mit Spiralen-Teigwaren	Aprikosenwähre mit Rahm
Donnerstag 19. Februar	Geburtstagsmenü Bouillon mit Eierstich Paniertes Pouletschnitzel Pommes Frites Blumenkohl Vanille-Erdbeerglacé mit Rahm	Toast Williams (mit Birne und Raclettekäse)	Bircher Müesli mit Waldbeeren und Weggli
Freitag 20. Februar	Blumenkohlcrèmesuppe Fischstäbli (DE) mit Mayonnaise Salzkartoffeln und Broccoli	Frühlingsrolle an Sweet-Chilli-Sauce mit Reis	Gebackene Fleischwegge mit Lollo- und Randensalat
Samstag 21. Februar	Bouillon mit Riebeli Rind-Meatballs an Café-de-Paris-Sauce mit Eblyotto und Gemüsewürfel	Käseküchlein mit Tomaten- Mozzarella-Salat	Spaghetti «Napoli» Parmesan
Sonntag 22. Februar	Gerstensuppe Gebratenes Kalbssteak an Zitronensauce Nudeln Gedämpfte Bohnen Pistaziencrème		Siedfleischsalat garniert mit Ruchbrot

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.