

MENÜPLAN

23. Februar – 1. März 2026



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 23. Februar	Bouillon mit Backerbsen Hackbraten an Rotweinsauce Polenta mit Mascarpone Ofengemüse	Spaghetti an Tomaten-Mozzarellasauce	Russischer Salat mit Salami, Ei und Ruchbrot
Dienstag 24. Februar	Geburtstagsmenü Tomatencremesuppe Pastetli mit Kalbsbrätcchügli Erbsli mit Rüebli Frische Ananas	Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Cannelloni mit Ricotta an Käserahmsauce
Mittwoch 25. Februar	Minestrone Cervelat-Gulasch Spiralen-Teigwaren Gedämpfte Zucchetti	Linsen-Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln	Geschwellte Kartoffeln mit verschiedenem Käse und Kräuterquark
Donnerstag 26. Februar	Wirzcremesuppe Pouletschenkel aus dem Ofen Soufflé-Kartoffeln Geschmortes Rotkraut Mandelköpfli mit Waldbeeren	Paprika-Tomatensugo mit Hackbällchen und Reis	Griessschnitte mit Zwetschgenkompott
Freitag 27. Februar	Bouillon mit Einlage Goldbrassenfilet (TK) an Zitronensauce Salzkartoffeln Blattspinat	Gefüllte Wraps «Mexikanische Art»	Back-Camembert mit Preiselbeerkonfi, grüner Salat, Rucola und Cherry-Tomaten
Samstag 28. Februar	Gemüsecremesuppe Emmentaler Brätschnitzel Spaghetti an Tomatensauce Schwarzwurzeln	Spinatwähre mit gemischtem Salat	Eieromelette mit Schinken und Käse
Sonntag 1. März	Kraftbrühe mit Croutons Schweinsschulterbraten an Zwiebelsauce Kartoffelstock Mischgemüse Café-Glacébecher		Lyonersalat 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.