

Menüplan 19.-25. Januar 2026

	Mittag		Abend
	Menu	Vegetarisch	
Montag 19.01.2026	Lauchcremèsuppe Rindshackbällchen mit Pilzrahmsauce Kartoffelstock Glasierte Kohlrabi	Lauchcrèmesuppe Vegigeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Kartoffelstock Glasierte Kohlrabi	Lauchcrèmesuppe Maispizza mit Gemüse und Mozzarella überbacken
Dienstag 20.01.2026	Tagessuppe Tessinerbraten mit Kräuterjus Pilawreis Blattspinat	Tagessuppe Nudelpfanne mit verschiedenen Gemüsen	Tagessuppe Toast Hawaii
Mittwoch 21.01.2026	Karottensuppe mit Ingwer Schweinschnitzel mit Rahmsauce Pommes frites / Mischgemüse Vanillecrème	Karottensuppe mit Ingwer Käseküchlein mit Salat	Karottensuppe mit Ingwer Sandwich mit Schinken und Frischkäse
Donnerstag 22.01.2026	Bouillon mit Einlage Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce Risotto Rotkraut	Bouillon mit Einlage Camemberttaler mit Preiselbeeren Risotto Rotkraut	Bouillon mit Einlage Gemüsekuchen
Freitag 23.01.2026	Broccolicrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butternudeln / Blumenkohl	Broccolicrèmesuppe Quornragout Zürcher Art Butternudeln/Blumenkohl	Broccolicrèmesuppe Apfelstrudel mit Vanillesauce Schlagrahm
Samstag 24.01.2026	Tagessuppe Grilliertes Schweinsfilet an Calvadossauce Country Cuts Rosenkohl	Tagessuppe Grilliertes Gemüse mit Calvadossauce Country Cuts / Rosenkohl	Tagessuppe Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse
Sonntag 25.01.2026	Tomatencrèmesuppe mit Zitronengras Kalbsläberli mit Salbeisauce Butterrösti / Broccoli Panna Cotta mit Erdbeersauce	Tomatencrèmesuppe mit Zitronengras Panierte Aubergine mit Salbeisauce Butterrösti / Broccoli Panna Cotta mit Erdbeersauce	Café complet Schinken, Käse, Fruchtjoghurt

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Abweichungen werden deklariert. Pangasius asc. Zertifiziert -Vietnam.
Bei Allergien gegen bestimmte Lebensmittel fragen Sie das Gastroteam, wir beraten Sie gerne.