

Menüplan 02.-08. März 2026

	Mittag		Abend
	Menu	Vegetarisch	
Montag 02.03.2026	Tagessuppe Schweinskotelette mit Kräuterbutter Pilaw-Reis Ratatouille	Tagessuppe Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse	Tagessuppe Griessbrei mit Früchtekompott Zimtucker
Dienstag 03.03.2026	Kartoffelsuppe mit Thymian Cowboysteak mit Pfeffersauce Country Cuts Glasierte Kohlrabi	Kartoffelsuppe mit Thymian Tofuschnitzel mit Pfeffersauce Country Cuts Glasierte Kohlrabi	Kartoffelsuppe mit Thymian Pizzavariationen Blattsalat
Mittwoch 04.03.2026	Tagessuppe Pouletstroganoff Tagliatelle Blattspinat	Tagessuppe Quornstroganoff Tagliatelle Blattspinat	Tagessuppe Wurst-Käsesalat Brot
Donnerstag 05.03.2026	Blumenkohlsuppe Paniertes Kalbsschnitzel Bäckerinkartoffeln Erbsli à la crème	Blumenkohlsuppe Panierte Auberginen Bäckerinkartoffeln Erbsli à la crème	Blumenkohlsuppe Gulaschsuppe Brot
Freitag 06.03.2026	Tagessuppe Hackbraten mit Pilzrahmsauce Spätzli Romanesco	Tagessuppe Spätzlipfanne mit Gemüse und Rahmsauce	Tagessuppe Sandwich gefüllt mit Frischkäse und Schinken
Samstag 07.03.2026	Tagessuppe Schweinsgeschnetzeltes Butternudeln Bohnen	Tagessuppe Vegigeschnetzeltes Butternudeln Bohnen	Tagessuppe Röstitaschen mit Crème fraîche Blattsalat
Sonntag 08.03.2026	Bouillon mit Einlage Kalbshalbraten mit Thymiansauce Kartoffelgratin/Ofengemüse Gebrannte Crème	Bouillon mit Einlage Quornsteak mit Thymiansauce Kartoffelgratin/Ofengemüse Gebrannte Crème	Café complet Salami, Käse, Joghurt

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.