

Menüplan 23. Februar - 01. März 2026

	Mittag		Abend
	Menu	Vegetarisch	
Montag 23.02.2026	Tagessuppe Lasagne mit Béchamelsauce und Käse überbacken	Tagessuppe Vegi-Lasagne mit Béchamelsauce und Käse überbacken	Tagessuppe Frühlingsrollen mit Süss-sauer Sauce Blattsalat
Dienstag 24.02.2026	Kürbiscrèmesuppe Emmentaler Lammvoressen Polenta Kräutertomaten	Kürbiscrèmesuppe Käseküchlein Crème fraîche	Kürbiscrèmesuppe Siedfleischsalat Brot
Mittwoch 25.02.2026	Tagessuppe Schweinsplätzli mit Pilzrahmsauce Tagliatelle Ofengemüse	Tagessuppe Cannelloni mit Tomatensauce und Cantadou	Tagessuppe Früchtekuchen Schlagrahm
Donnerstag 26.02.2026	Karottencrèmesuppe mit Zitronengras Rippli mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Sauerkraut	Karottencrèmesuppe mit Zitronengras Vegetarische Capuns Röstzwiebeln	Karottencrèmesuppe mit Zitronengras Spätzlipfanne mit saisonalem Gemüse und Pilzen
Freitag 27.02.2026	Geröstete Grisessuppe Hamburger mit Tomaten und Racelettekäse Pommes frites / Glasierte Karotten Tagesdessert	Geröstete Griesssuppe Vegiburger Pommes frites / Glasierte Karotten Tagesdessert	Geröstete Griesssuppe Milchreis mit Aprikosenkompott Zimtzucker
Samstag 28.02.2026	Tagessuppe Perlhuhnbrust mit Orangensauce Semmelknödel Broccoli	Tagessuppe Camemberttaler mit Preiselbeeren Semmelknödel Broccoli	Tagessuppe Pizza Toast
Sonntag 01.03.2026	Bouillon mit Einlage Saurer Mocken mit Rotweinsauce Couscous Bohnen Zitronenroulade	Bouillon mit Einlage Gemüseteller Spiegelei Zitronenroulade	Bouillon mit Einlage Café complet Schinken, 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.