

Menüplan Mahlzeitendienst vom 26. Januar – 1. Februar 2026

	Montag, 26.01.	Dienstag, 27.01.	Mittwoch, 28.01.	Donnerstag, 29.01.	Freitag, 30.01.	Samstag, 31.01.	Sonntag, 01.02.
Mittagessen	Gemüsecremesuppe	Blumenkohlcremesuppe	Kräutercremesuppe	Curryrahmsuppe	Tomatencremesuppe	Gerstensuppe	Kürbissuppe
	Kalbfleischkugeln mit Cognacrahmsauce Polenta Rosenkohl Italienischer Blattsalat	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Risotto Wirsinggemüse Bunter Blattsalat	Brätschnitzel Lyoner-Kartoffeln Erbsli à la creme Saisonblattsalat	Pouletschenkel Rösti-Kroketten Vichy-Karotten Salat mit Sprossen	Fischstäbchen Tartarsauce Dillkartoffeln Rahmspinat Eisbergsalat	Hausgemachte Lasagne Gemischter Salat	Kalbsbraten Thymianjus Kartoffelgratin Butterbohnen Blattsalat
	oder						
	Mais-Pizza mit Käse überbacken Italienischer Blattsalat	Pilzragout Stroganoff Risotto Wirsinggemüse Bunter Blattsalat	Vegi Cordon bleu Lyoner-Kartoffeln Erbsli à la creme Saisonblattsalat	Gemüseplätzli Rösti-Kroketten Vichy-Karotten Salat mit Sprossen	Greizer-Omelette Dillkartoffeln Rahmspinat Eisbergsalat	Hausgemachte Gemüselasagne Gemischter Salat	Blumenkohlmedaillon Thymianjus Kartoffelgratin Butterbohnen Blattsalat
	Überraschungsdessert	Gebrannte Creme	Mandelköpfl	Frischer Fruchtsalat	Schokoladencake	Bienenstich	Sacherschmitte
Abendessen	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce	Toast Hawaii	Fleischsteller mit Pastete Tischbrötli, Butter	Schabziger-Hörnli Birnenkompott	Birchermüesli Brötli	Wurst- Käsesalat Gschwellti
	oder						
	Kaffee komplett Käse Brot	Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce	Toast Hawaii	Reichhaltiger Käseteller mit Tête de Moine Tischbrötli, Butter	Schabziger-Hörnli Birnenkompott	Birchermüesli Brötli	Käsesalat garniert Gschwellti
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	Salatteller: Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / Birchermüesli (mittags/abends) Kaffee komplett: Fleisch und Käse, Weggli (abends)						

Nicht deklariertes Fleisch / Fleischerzeugnisse sowie Fisch sind aus der Schweiz. *Fleisch / Fisch aus ausländischer Herkunft kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiologischen Leistungsförderern erzielt worden sein. Über allergene Inhaltsstoffe informiert sie auf Anfrage die Tagesleitung Küche.