

Menüplan vom 23. Februar – 1. März 2026

	Montag, 23.02.	Dienstag, 24.02.	Mittwoch, 25.02.	Donnerstag, 26.02.	Freitag, 27.02.	Samstag, 28.02.	Sonntag, 01.03.
Mittagessen	Geröstete Griesssuppe	Kartoffelsuppe mit Majoran	Lauchcremesuppe	Weissweinsuppe	Gemüsecremesuppe	Zucchinisuppe	Maiscremesuppe
	Siedfleisch mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen Bunter Blattsalat	Pouletgeschnetzeltes mit Senfsauce Risotto Mischgemüse Blattsalat	Rindsfleischvogel Müscheli Erbsli à la creme Saisonblattsalat	Kalbsragout mit Champignons Schupfnudeln Vichy-Karotten Nüsslersalat	Im Eimantel gebratenes Pangasiusfilet Schnittlauchkartoffeln Blattspinat, Salat	Äplermagronen Hausgemachtes Apfelmus Grüner Salat	Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock Brokkoli mit Mandeln Saisonsalat
	oder						
	Gemüsetätschli Salzkartoffeln Dörrbohnen Bunter Blattsalat	Kichererbsen mit Senfsauce Risotto Mischgemüse Blattsalat	Gefüllte Peperoni Müscheli Erbsli à la creme Saisonblattsalat	Champignonragout Schupfnudeln Vichy-Karotten Nüsslersalat	Gebackene Briespitzen Schnittlauchkartoffeln Blattspinat Salat	Äplermagronen Hausgemachtes Apfelmus Grüner Salat	Pochiertes Ei mit Senfsauce Kartoffelstock Brokkoli mit Mandeln Saisonsalat
	Frucht nach Wahl	Frucht nach Wahl	Haselnuss-Hefezopf	Frucht nach Wahl	Frucht nach Wahl	Frucht nach Wahl	Caramelköpfli mit Rahm
Abendessen	Hörnli mit Brösmeli Apfelkompott	Schinkengipfel Randensalat	Aufschnittteller garniert Tischbrötli, Butter	Toast Williams	Milchreis mit Zimt-Zucker Zwetschgenkompott	Gelberbsensuppe mit Schweinswurst	Kaffee komplett Fleisch und Käse Ruchbrot
	oder						
	Hörnli mit Brösmeli Apfelkompott	Gemüsekuchen Randensalat	Käseteller garniert Tischbrötli, Butter	Toast Williams	Milchreis mit Zimt-Zucker Zwetschgenkompott	Gelberbsensuppe und Käse	Kaffee komplett Käse Ruchbrot
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	Wochenhit: Gemüsecurry, Jasminreis, gebratene Ananas, Blattsalat (mittags) / Fitnesssteller: Gemischter Salatteller mit Pouletbrust und Kräuterbutter (mittags) Salatteller: Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / Birchermüesli (mittags/abends) Kaffee komplett: Fleisch und Käse, Ruchbrot (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.