

Menüplan 01.12. - 07.12.2025

Wir freuen uns, dass wir Sie als Gast, bei uns in der Cafeteria verwöhnen dürfen.
Telefonische Anmeldung bis 10.00 Uhr
071 626 38 38



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Nachessen
Mo., 01.12.	Pouletschenkel, Honig-Soja Gemüsebouillon mit Einlage Salat Bratkartoffeln, Kirschtomaten, Bohnen Fruchtsalat	Ofenkartoffeln, Kräuterquark Gemüsebouillon mit Einlage Salat Bohnen, Kirschtomaten Fruchtsalat	Kaiserschmarren Apfelkompott Kaffee und Milch
Di., 02.12.	Kalbsadrio, Madeirasauce Tomatencremesuppe Salat "Krawättli", Rahmwürsting Schokoladencreme	Spanischer Eierkuchen Tomatencremesuppe Salat Gemüse, Kräuter, Reibkäse Schokoladencreme	Griechischer Hirtenjoghurt Honig-Traubensalat Weggli und Butter Kaffee und Milch
Mi., 03.12.	Schweinsschnitzel paniert, Zitrone Asiatische Gemüsesuppe Salat Pommes Frites, Spinatpüree Pfirsich-Quark	Tofu paniert, Zitrone Asiatische Gemüsesuppe Salat Pommes Frites, Spinatpüree Pfirsich-Quark	Rührei mit Speck Brot und Butter Kaffee und Milch
Do., 04.12.	Truhahnaxen, Moosbeersauce Gelbe Rābencremesuppe Salat Weissweinsrisotto, Broccoli Meringues mit Rahm	Gemüsestrudel im Blätterteigmantel Gelbe Rābencremesuppe Salat Weissweinsrisotto, Broccoli Meringues mit Rahm	Siedfleischsalat bunt gemischt Sauerteigbrot und Butter Kaffee und Milch
Fr., 05.12.	Wels gebraten, Sauce Hollandaise Geröstete Haferflockensuppe Salat Petersilienkartoffeln, Ratatouille Eierlikörmousse	Omelette gefüllt Geröstete Haferflockensuppe Salat Quorn-Ghackets, Ratatouille Eierlikörmousse	"Ananaschüechli" gebacken Zimt-Zucker Vanillesauce Kaffee und Milch
Sa., 06.12.	Berner Zwiebel-Käsekuchen Bohnenpüree Suppe Salat buntes Gemüse Blutorangen Sorbet	Thurgauer Käsekuchen mit Äpfel Bohnenpüree Suppe Salat buntes Gemüse Blutorangen Sorbet	Fleischkäse mit Spiegelei Randen-Apfelsalat Hausbrot und Butter Kaffee und Milch
So., 07.12.	Wildfleischvögel glasiert Lauchcremesuppe Salat Kartoffelstock, Erbsen und Karotten Windbeutel mit Tiramisu-Creme	Vegetarische Bratwurst, Zwiebelsauce Lauchcremesuppe Salat Kartoffelstock, Erbsen und Karotten Windbeutel mit Tiramisu-Creme	Cafe Complet Birchermüesli mit Früchten Brioche und Butter Kaffee und Milch
Alternative	"Metzgete Teller" Blut-Leber-Schweinswurst, Rippli Salzkartoffeln, Sauerkraut Senf	Ravioli mit Fleischfüllung Tomaten-Kräutersauce Reibkäse	Alternative am Abend Birchermüesli "Chäs und Gschwelti" Aufschnitteller Bauernomelette

In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein.

Für Auskünfte steht Ihnen gerne der Leiter oder Stv. Leiter Gastronomie zur Verfügung.

Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt. Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Ausnahmen sind:

Wildfleischvogel: EU/AUT, Welsfilets: NL, Brotwaren sind aus der Schweiz