

# Menüplan 12.01. - 18.01.2026

Wir freuen uns, dass wir Sie als Guest, bei uns in der Cafeteria verwöhnen dürfen.

Telefonische Anmeldung bis 10.00 Uhr

+41(0)71 626 38 38

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Nachtessen
Mo., 12.01.	<p><b>"Berner Teller"</b> Speck, Zungenwurst Grünkernsuppe Tagessalat Salzkartoffeln, Dörrbohnen Schwarzwälderschnitte</p>	<p><b>Gemüseburger</b>, Tomatensauce Grünkernsuppe Tagessalat Salzkartoffeln, Dörrbohnen Schwarzwälderschnitte</p>	<p><b>Götterspeise</b> Zwieback Kirschenkompott Vanillesauce Kaffee und Milch</p>
Di., 13.01.	<p><b>Spaghetti Bolognese</b> Hühnerbouillon mit Einlage Tagessalat Tomatensauce, Reibkäse Griessflamerie, Fruchtsauce</p>	<p><b>Spaghetti, Pilzrahmsauce</b> Gemüsebouillon mit Einlage Tagessalat Reibkäse, Kräuter Griessflamerie, Fruchtsauce</p>	<p><b>Cafe Complet</b> Aufschnittsteller bunt garniert Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch</p>
Mi., 14.01.	<p><b>Poulet "Stroganoff"</b> Pfälzercremesuppe Tagessalat Paprikarahmsauce bunter Gemüsereis Thurgauer Süßmostcreme</p>	<p><b>Gemüseragout "Stroganoff"</b> Pfälzercremesuppe Tagessalat Paprikarahmsauce bunter Gemüsereis Thurgauer Süßmostcreme</p>	<p><b>Omelette spanische Art</b> Gemüse, Kartoffeln, Kräuter, Kaffee und Milch</p>
Do., 15.01.	<p><b>Kalbsadrio im Ofen gegart</b> Brotsuppe mit Kümmel Tagessalat Bratkartoffeln, Spinat Marmorkuchen</p>	<p><b>Linsendahl, Currysauce</b> Brotsuppe mit Kümmel Tagessalat Couscous-Bällchen gebacken, Spinat Marmorkuchen</p>	<p><b>Brie in der Knusperpanade</b> Preiselbeerensauce Wintersalatvariation Kaffee und Milch</p>
Fr., 16.01.	<p><b>Lachs gebraten, Zitronenbutter</b> Gemüsecrèmesuppe Tagessalat Risotto, Lauchgemüse Orangensalat</p>	<p><b>Tofuschnitzel paniert</b> Gemüsecrèmesuppe Tagessalat Orangensalat Gemüserisotto, Lauchgemüse</p>	<p><b>Minestrone</b> Gemüse, Teigwaren, Kartoffeln, Pesto Reibkäse Kaffee und Milch</p>
Sa., 17.01.	<p><b>"Ostschwiizer Chästünne"</b> Rindsbouillon mit Einlage Tagessalat Käse, Zwiebeln, Speck Panna Cotta</p>	<p><b>"Thurgauer - Chästünne"</b> Gemüsebouillon mit Einlage Tagessalat Käse, Zwiebeln, Kräuter Panna Cotta</p>	<p><b>Bratapfel</b> Haselnuss, Weinbeeren Vanillesauce Kaffee und Milch</p>
So., 18.01.	<p><b>Poulet - Saftbraten, Kräuterjus</b> Kürbiscremesuppe Tagessalat Spätzli, zweierlei Karotten Streuselkuchen mit Pudding</p>	<p><b>Spätzliteller</b> Kürbiscremesuppe Tagessalat Birnen, Rahm, Nüsse, Käse Streuselkuchen mit Pudding</p>	<p><b>Bircher Müesli</b> Früchte, Nüsse, Rosinen Brioche und Butter Kaffee und Milch</p>
Alternative	<p><b>Ausweichmenü 1</b> Schweinsvoressen, weisse Sauce Kartoffelstock Tagesgemüse</p>	<p><b>Ausweichmenü 2</b> Bratwurst, Zwiebelsauce Röstitaler Tagesgemüse</p>	<p><b>Alternative am Abend</b> Bircher Müesli "Chäs und Gschwellti" Aufschnittsteller Rührei nature mit Schnittlauch</p>

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: Lachs Norwegen, Aquakultur  
Brotwaren sind aus der Schweiz