

Menüplan 12.01. - 18.01.2026

Wir freuen uns, dass wir Sie als Gast, bei uns in der Cafeteria verwöhnen dürfen.
Telefonische Anmeldung bis 10.00 Uhr
+41(0)71 626 38 38



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

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