

Menüplan 09.02. - 15.02.2026

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., 09.02.	Braunes Schweinsvoressen Champignoncremesuppe Salat Nüdeli, Wurzelgemüse Vanilleflan	Soja-Hackbraten, Senfsauce Champignoncremesuppe Salat Nüdeli, Wurzelgemüse Vanilleflan	Griessbrei Zimt-Zucker Zwetschgenkompott Kaffee und Milch
Di., 10.02.	Lasagne "Hausart" Rindsbouillon mit Flädli Salat Bolognese, Cremesauce, Parmesan Bananenquark	Gemüselasagne Selleriecremesuppe Salat Gemüse, Cremesauce, Parmesan Bananenquark	"Spiegelei mit Speck" Brot und Butter Kaffee und Milch
Mi., 11.02.	Bratwurst, Zwiebelsauce Gemüseputreesuppe Salat Kartoffelstock, Kräuter-Kohlrabi Nuss-Schokoladenkuchen	Vegi-Bratwurst, Zwiebelsauce Gemüseputreesuppe Salat Kartoffelstock, Kräuter-Kohlrabi Nuss-Schokoladenkuchen	Käsesalat "Hausfrauen Art" Tomaten, Radischen, Ei, Gurken Brot und Butter Kaffee und Milch
Do., 12.02.	Pouletschenkel aus dem Ofen Kartoffelsuppe Salat Tomatenreis, Butterbohnen "Fasnacht im Saal"	Bohnen-Haferschnitte Kartoffelsuppe Salat Joghurtsauce, Tomatenreis "Fasnacht im Saal"	Bunter Gemüseeintopf Fleischeinlage Zwiebelbrot und Butter Kaffee und Milch
Fr., 13.02.	Seelachsfilet, Brokkoli-Käsekruste Randen-Apfelsuppe Salat Salzkartoffeln, Räben Ananassalat	Brokkoligratin Randen-Apfelsuppe Salat Tomatensauce Ananassalat	Götterspeise Früchtekompott Zimtcreme Kaffee und Milch
Sa., 14.02.	Safran Risotto "Mailänder Art" Hühnerbouillon mit Einlage Salat Kalbfleischbällchen, Parmesan Pistazienglace	Safran Risotto "Mailänder Art" Gemüsebouillon mit Einlage Salat Quornwürfel, Parmesan Pistazienglace	Wienerli, Senf Kartoffelsalat Brot und Butter Kaffee und Milch
So., 15.02.	Rindsragout "Burgunder Art" Blumenkohlcremesuppe Salat Spinatspätzli, zweierlei Karotten Pralinenmousse	Spätzlitteller Blumenkohlcremesuppe Salat Reibkäse, Gemüse, Kräuter Pralinenmousse	Cafe Complet Birchermüesli mit Früchten Weggli und Butter Kaffee und Milch
Alternative	Ausweichmenü 1 Rippli aus dem Sud Rotweinsauce Kartoffelstock, Sauerkraut	Ausweichmenü 2 Ravioli mit Fleischfüllung Tomaten-Kräutersauce Reibkäse	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: Seelachs/Nordostatlantik-Wildfang
Brotwaren sind aus der Schweiz