

Menüplan 09.02. - 15.02.2026

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., 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
Gemüsepüreesuppe
Salat
Kartoffelstock, Kräuter-Kohlrabi
Nuss-Schokoladenkuchen

Vegi-Bratwurst, Zwiebelsauce
Gemüsepüreesuppe
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

Spätzliteller
Blumenkohlcremesuppe
Salat
Reibkäse, Gemüse, Kräuter
Pralinenmousse

Cafe Complet
Bircher Müesli 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
Bircher Müesli
"Chäs und Gschwellti"
Aufschnittsteller
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