

Menu vom 19. bis 25. Januar 2026

Mittag

Abend

Mo

Zucchetti-Cremesuppe
Randensalat
Pouletschenkelsteak an Jus, neue Kartoffeln & Broccoli
Caramelköpfl

Gemischter Salat mit Knoblibrot

Di

Kohlrabi-Cremesuppe
Brüssellersalat mit Orangen
Rindfleischbällchen an Tomatensauce & Spaghetti
Apfelschnitte

Fotzelschnitte mit Kompott

Mi

Thai-Chili-Kokossuppe
Selleriesalat
Hackbraten (Rind) mit Kartoffelstock & Rüebl
Meringues mit Rahm

Chäschüechli mit Tomatensalat

Do

Gemüse-Cremesuppe
Endivien mit Apfel
Penne «al Fredo» (Schinken-Rahmsauce) mit Parmesan
Berliner

Hausgemachte Gulaschsuppe mit
Brot

Fr

Tomaten-Cremesuppe
Kabis-Rüebl-Salat
Kaninchenragout an Rotweinsauce mit Griessecken & Zucchetti
Zimtparfait

Poulet-Knusperli mit Knoblauchdip &
Blattsalat

Sa

Fenchelcreme-Suppe
Blattsalat mit Radiesli
Fleischkäse aus dem Ofen mit Bratensauce, Duchesse-Kartoffeln &
Vichy-Karotten
Süssmostcreme

Dampfnudeln mit Vanillesauce

So

Weisswein-Cremesuppe
Gemischter Salat
Kalbsrollbraten mit Kartoffelstock & Blumenkohl mit Ei
Quarktorte

Café complet mit Aufschnitt und Käse

Wir legen großen Wert auf Qualität und Regionalität: Unsere Lebensmittel stammen - wann immer möglich - aus regionaler Produktion. Sollte Fisch/Fleisch oder Geflügel aus dem Ausland verwendet werden, wird dies deklariert. Zu Allergenen und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.

