

# Menu vom 02. bis 08. Februar 2026

## Mittag

## Abend

**Mo**

Sellerie-Cremesuppe  
Maissalat  
Zucchini-Piccata mit Spaghetti, Tomatensauce & Parmesan  
Zigerkrapfen

Süsse Crêpes mit Kompott

**Di**

Pfälzer-Cremesuppe  
Gurkensalat  
Cordon bleu (Kalb), Pommes frites, Bohnen & Rüebl  
Glace

Gemischte Brötli garniert

**Mi**

Kartoffelsuppe mit Majoran  
Randensalat  
Rindsgeschnetzeltes mit Teigwaren und Pak Choi  
Birnen-Jalousie

Apfelkuchen

**Do**

Zucchini-Cremesuppe  
Tomatensalat  
Gefüllte Kohlroulade (Rind), Bratensauce & Salzkartoffeln  
Schoggimousse

Wienerli & Kartoffelsalat

**Fr**

Karotten-Ingwer-Cremesuppe  
Blattsalat mit Radiesli  
Forellenfilet gebraten (IT), Sauce Hollandaise mit Pilaw-Reis & Zucchini  
Apfel im Schlafrock

Käsesalat garniert

**Sa**

Pastinaken-Cremesuppe  
Rüebli-salat  
Pouletbrust an Estragonsauce mit Polenta & Blumenkohl mit Brösmeli  
Panna Cotta mit Beeren

Apfelstrudel mit Vanillesauce

**So**

Flädli-suppe  
Gemischter Salat  
Rindsbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Broccoli mit Mandeln  
Zitronentorte

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.

