Menu vom 12. bis 18. Januar 2026

	Mittag	Abend
Mo	Pfälzer-Cremesuppe Blattsalat mit Radiesli Rippli mit Speck (Schwein), Salzkartoffeln & Sauerkraut Birne Helene	Griechischer Salat mit roten Zwiebeln & Brot
Di	Pastinaken-Cremesuppe Tomatensalat Pouletragout, Teigwaren & Bohnen mit Zwiebeln Nussschnecke	Pfannkuchen auf Kirschkompott
Mi	Lauch-Cremesuppe Gurkensalat Kalbsbrustschnitte an Rosmarinsauce mit Pilaw Reis & Rosenkohl Himbeerschnitte	Rollschinkli mit Kartoffelsalat
Do	Zucchetti-Cremesuppe Rüeblisalat Chässpätzli mit Apfelmus & Zwiebelringe Panna Cotta	Milchreis Zimt & Zucker
Fr	Fenchel-Cremesuppe Randensalat Lachsfilet (SCO) an Zitronen-Dill-Sauce, Nudelnest mit Knoblauch-Blattspinat Rüeblicake	Käsebrötli mit Blattsalat
Sa	Broccoli-Cremesuppe Nüsslisalat mit Ei Hirschragout (AT), Tannenzapfen & Mischgemüse Miniapfelstrudel mit Vanilleglace	Topfenstrudel mit heissen Kirschen
So	Griesssuppe mit Lauch Gemischter Salat Fleischvögel (Rind) mit Kartoffelstock & Rüebli Lebkuchenmousse	Café Complet mit Aufschnitt & 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.