

Menu vom 31. August bis 06. September 2026

Mittag

Abend



Mo	Curry-Cremesuppe Blattsalat mit Ei Kaninchenragout (HU) mit Kartoffelstock & Broccoli Coupe Romanoff	Fitnesssteller mit Chicken Nuggets
Di	Kürbis-Cremesuppe Gurkensalat Pouletbrust an Thymiansauce mit Griessecken & Glacierten Rüebli Apfelkrapfen	Süsse Knödel mit Kompott
Mi	Tomaten-Cremesuppe Randensalat Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Teigwaren Gefüllte Windbeutel	Gschwellti & Chäs
Do	Weisswein-Cremesuppe Tomatensalat Spaghetti Bolognaise mit Parmesan Panna Cotta garniert	Quarkstrudel mit Vanillesauce
Fr	Broccoli-Cremesuppe Rettichsalat Käsefladen mit Ofentomaten Himbeer-Zitronenstange	Belegte Brötli gemischt
Sa	Zucchetti-Cremesuppe Rüebli-salat Pouletschenkelsteak an Aceto-Honig-Sauce, Polenta & Birnen-Lauchgemüse Mandelgipfeli	Käsesalat mit Brötli
So	Bouillon mit Gemüse / Pfälzer-Cremesuppe Gemischter Salat Tessiner-Braten an Thymiansauce, Weissweinrisotto & Blumenkohl Zwetschgenstreusel-Ecken	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.