

Menüplan vom 05.01.2026 - 11.01.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 05.01.	Bouillon mit Backerbsen Emmentaler Lammvoressen Himalayareis Bohnen geschmort Rahmhüechli	Tagessuppe Quarkauflauf mit Früchten oder Wegglisandwich
DIENSTAG 06.01.	Geröstete Hafersuppe Schweinsrahmschnitzel Nudeln Blattspinat 3-Königskuchen	Tagessuppe Bündner Teller oder Wurstsalat garniert
MITTWOCH 07.01.	Gemüsepüreesuppe Gebratene Cipolatas Bratkartoffeln Ratatouille Kirschcreme	Tagessuppe Spaghetti mit Tomatenrahmsauce oder Salatteller mit Käsechüechli
DONNERSTAG 08.01.	Selleriesuppe mit Apfel Hackbraten mit Paprikasauce Polenta Karottenstäbchen glasiert Lebkuchenschnitte	Gerstensuppe Wienerli oder Waldfest
FREITAG 09.01.	Klare Chabissuppe Fischstäbli mit Schnittlauchquark Salzkartoffeln Lauchgemüse Süssmostcreme	Tagessuppe Käseteller mit Gschwellti oder Fleischteller
SAMSTAG 10.01.	Minestrone Rollschinkli Gemüse-Kartoffelgratin Cake	Tagessuppe Kaiserschmarrn Kirschenkompott oder Salatteller mit Schinkengipfeli
SONNTAG 11.01.	Knoblauchcremesuppe Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" Quarkspätzli Rosenkohl Vacherintorte	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Fleischspiessli mit Paprikasauce Kartoffelstock Tagesgemüse	Gemüse-Spätzlipfanne

Fleisch: Wir verwenden Schweizer Fleisch möglichst aus der Region
Fisch: Nach WWF-Richtlinien oder direkt ab Zuchtbetrieb
Eier: Bioqualität

Gemüse: Möglichst aus der Region
Früchte: Möglichst Fairtrade oder aus der Region
Brote und Feinbackwaren: in der Schweiz hergestellt