

Menüplan vom 23.02.2026 - 01.03.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 23.02.	Selleriesuppe mit Apfel Pojarskihacksteak Rosmarinkartoffeln Federkohl Orangenmuffin	Tagessuppe Pilzschnitte oder Laugensandwich
DIENSTAG 24.02.	Gelberbsenpüreesuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Curryrahmsauce Früchtegarnitur Himalayareis Süssmostcreme	Tagessuppe Toast Hawaii oder Schwartenmagen garniert
MITTWOCH 25.02.	Klare Gemüsesuppe Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus Guetzli	Tagessuppe Siedfleischsalat garniert oder Salatteller mit Lauchchüechli
DONNERSTAG 26.02.	Kräutercremesuppe Cipolataspiessli mit Speck Polenta mit Kräuterfrischkäse Mischgemüse Tagesdessert	Tagessuppe Dampfnudeln mit Vanillesauce oder Landjäger garniert
FREITAG 27.02.	Fenchelcremesuppe Fischknusperli mit Tartaresauce Salzkartoffeln Broccoli mit Mandeln Schokoladen Panna Cotta	Tagessuppe Käseteller mit Gschwellti oder Belegte Brötli
SAMSTAG 28.02. Geburtstag Alice Jäger	Geröstete Hafersuppe Glasierte Kalbshaxe Osso bucco Couscous Kohlrabi Nusstange	Tagessuppe Russischer Salat garniert oder Zwiebackauflauf mit Früchten
SONNTAG 01.03.	Bouillon mit Eierstich Gebratenes Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten Vichy-Karotten Schwarzwälderschnitte	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Cervelat mit Speck und Käse mit Senfsauce hausgemachte Spätzli Tagesgemüse	Griessschnitte mit Peperonata Blattsalat

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