

Menüplan vom 02.02.2026 - 08.02.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 02.02.	Zucchetticremesuppe Schweinshalsbraten Polenta Kohlrabi Kirschcreme	Tagessuppe Hörnliauflauf mit Schinkenwürfeli oder Laugensandwich
DIENSTAG 03.02.	Geröstete Hafersuppe Waadtländer Saucisson Salzkartoffeln Karotten gedämpft mit Rahmsauce Schmelzbrötli	Tagessuppe Milchreis mit Orangen oder Siedfleischsalat garniert
MITTWOCH 04.02.	Marronicremesuppe Paniertes Brätschnitzel Bratkartoffeln Bohnen geschmort Zwetschgenkompott mit Rahm	Tagessuppe Pouletsalat Calypso oder Salatteller mit Lauchchüechli
DONNERSTAG 05.02.	Klare Gemüsesuppe Rindsschmorbraten Penne Blattspinat mit Balsamico Glace	Tagessuppe Quarkbisquit mit warmen Himbeeren oder Landjäger garniert
FREITAG 06.02.	Safrancremesuppe Gebratenes Fischfilet Gemüserisotto Guetzli	Tagessuppe Geraffelte Apfelwähe mit Rahm oder Belegte Brötli
SAMSTAG 07.02. Geburtstag Adolf Roos	Gemüsecremesuppe Schweinsgeschnetztes Savojar Kartoffeln Erbsli gedünstet Gebrannte Creme	Tagessuppe Vitello Tonnato oder Zwiebackauflauf mit Früchten
SONNTAG 08.02.	Ingwercremesuppe Rindsragout Rösti Tomate Provenzalische Art Tiramisu	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Spaghetti Carbonara Maissalat mit Peperoniwürfeln	Gemüselasagne 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