

Menüplan vom 12.01.2026 - 18.01.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 12.01.	Currycremesuppe Schweinsragout dreifarbige Teigwaren Kohlrabi Muffin	Tagessuppe Apfelchüechli mit Zimtzucker und Vanillesauce oder Laugensandwich
DIENSTAG 13.01.	Bouillon mit Fideli Rindsgeschnetzeltes Pilav Reis Broccoli gedämpft mit Parmesan Frischer Fruchtsalat	Tagessuppe Quarkauflauf mit Früchten oder Siedfleischsalat garniert
MITTWOCH 14.01.	Karotten-Ingwersuppe Blut und Leberwurst mit Zwiebelsauce Rösti Dörrbohnen Apfelschnitzli	Kartoffelpüreesuppe Rauchwürstli oder Salatteller mit Lauchchüechli
DONNERSTAG 15.01.	Fenchelcremesuppe Schweins Cordon-bleu Pommes frites Erbsli gedünstet Merinque mit Rahm	Tagessuppe Zwetschgenwähe mit Rahm oder Landjäger garniert
FREITAG 16.01.	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet Weissweinrisotto Karotten gedämpft Schoggicreme	Tagessuppe Papet Vaudoise oder Belegte Brötli
SAMSTAG 17.01.	Meerrettichcremesuppe Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus Linzerschnitte	Tagessuppe Hausgemachtes Birchermüesli oder Salatteller mit Wurstwegge
SONNTAG 18.01.	Proseccoschaumsuppe Lammgeschnetzeltes Kartoffelstock Tomate Provenzalische Art Marronimousse	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Kutteln an Tomatensauce Salzkartoffeln Tagesgemüse	Äpler Makkronen mit Apfelmus

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