

Menüplan KW 3

12. – 18. Januar 2026

	Tagessuppe / Salat	Mittagessen	Abendessen
Mo	Kräuterschaumsuppe – Gurkensalat	Ricotta-Spinat Tortellini an mediterraner Gemüsesauce mit Reibkäse – Crème Catalana	Rindsgulaschsuppe mit Brot
Di	Klare Griesssuppe – Karottensalat	Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» an Paprika-Sauerhalbrahmsauce mit Spätzli – Schoggiflan	Fotzelschnitten mit Zimtzucker und Zwetschgenkompott
Mi	Indianer Bohnensuppe – Randensalat	Schweinshalsbraten an Senfjus Kartoffelgratin und Rotkraut – Fruchtcocktail	Omelette mit Spinat, Speckwürfeli und Mozzarella
Do	Minestrone – Curry-Maissalat	Poulet Cordon bleu, Rösti-Frites Kohlraben und Karotten à la crème – Zitronencake	Apfelkuchen mit Rahm
Fr	Gemüsepüreesuppe – Blattsalat	Schlemmerfilet (Alaska-Seehecht) an Dillsauce mit Fenchelgemüse und Pilawreis oder Fleischbällchen (Rind/Schwein) mit gleichen Beilagen – Stracciatellacrème	Gersten-Gemüsesuppe mit Wienerli
Sa	Karottencrèmesuppe – Selleriesalat	Fleischkäseschnitzel mit Portweinjus, Rahmspinat und Lyonerkartoffel – Caramelköpfli	Schinkengipfeli mit russischem Salat
So	Tomatensuppe – Kopfsalat mit Radiesli	Kalbsschulterbraten Waldpilzrahmsauce, Nudeln und Marktgemüse – Pralinenmousse	Belegte Brötli oder Sonntagsbrei

Alternativen für Abendessen:

Bircher Müesli, Schinken- Salami-Spargel oder Thon Brötli
oder Rinds Ravioli an Tomatensauce mit Reibkäse

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Küchenverantwortlichen. Die oben aufgeführten Artikel sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert.