

Menüplan 01.09.2025 – 07.09.2025

Montag, 01.09.2025

Salatbuffet

Knoblauchcremesuppe

Schweinsgeschnetzeltes
Polenta
Lattich

Abendessen

Penne mit Pesto und Salat

Püriert: Tomaten Mozzarellasalat TX mit Brot

Dienstag, 02.09.2025

Salatbuffet

Süssmaiscresmesuppe

Pouletunterschenkel
Pommes Frites
Blumenkohl

Abendessen

Aprikosenwähe

Püriert: Zwiebackbrei mit Kompott

Mittwoch, 03.09.2025

Salatbuffet

Griesssuppe

Kaninchenragout Tessiner Art
Krawättli
Zucchettiragout

Griessflammeri mit
Zwetschgensauce

Abendessen

Gemüseauflauf an weisser Sauce

Püriert: Gemüsebrei

Donnerstag, 04.09.2025

Salatbuffet

Broccolicremesuppe

Chipolata
auf Peperonata
Kroketten

Abendessen

Huuswürstliteller mit Brot

Püriert: Schinkenmousse mit Brot

Freitag, 05.09.2025

Salatbuffet

Wirzcremesuppe

Käseplätzli
auf Rahmlauch
Herzoginkartoffeln

Schokoladenküchlein

Abendessen

Milchreis mit Birnenkompott

Püriert: Milchreis TX

Samstag, 06.09.2025

Salatbuffet

Kräutercremesuppe

Pastetli gefüllt mit Brätkügelchen
und Champignons
Erbsen

Abendessen

Russenzopf mit Fruchtquark

Püriert: Russenzopf mit Fruchtquark

Sonntag, 07.09.2025

Salatbuffet

Bouillon mit Backerbsen

Schweinsbraten
Müscheli
Pfälzerkarotten

Heidelbeeren mit Rahm-Creme

Abendessen

Kalte Cervelat mit Brot und Senf

Püriert: Cervelat TX mit Brot

Wochenhit

Chili con Carne
Trockenreis

Vegi-Menü

Gemüselasagne

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden fast ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel. Ausnahmen: Wild (DE/NZ) / Kaninchen, Truten (HU). Deklaration Fisch: Forelle (CH) / Lachs (NO) / Fischstäbchen (Pazifik) / Egli (CH). Brot: Produktionsland Schweiz. Ausnahme: Laugensaat-Brötchen (PL). Abweichungen werden direkt im Menüplan vermerkt. Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte in der Cafeteria nach.