

Menüplan 19.01.2026 – 25.01.2026

Montag, 19.01.2026	Dienstag, 20.01.2026	Mittwoch, 21.01.2026	Donnerstag, 22.01.2026
Salatbuffet *** Sellerie-Apfelcremesuppe *** Luganighetti auf Lauchrisotto Mischgemüse	Salatbuffet *** Kichererbsen-Currysuppe *** Fleischkäse Krawättli Kohlraben	Salatbuffet *** Bohnencremesuppe *** Cazuola Altes Urner Eintopfgericht *** Linzertorte	Salatbuffet *** Wirzcremesuppe *** Kaninchenbällchen Polenta Erbsen
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Eibrötchen <i>Püriert: Eimousse Brot ohne Rinde</i>	Tortellini mit Kräutersauce <i>Püriert: Tortellini TX</i>	Trutenbrust mit Maissalat Brot <i>Püriert: Trutenmousse mit Brot ohne Rinde</i>	Apfelwähe <i>Püriert: Zwiebackbrei mit Fruchtkompott</i>
Freitag, 23.01.2026	Samstag, 24.01.2026	Sonntag, 25.01.2026	Wochenhit
Salatbuffet *** Mediterrane Gemüsesuppe *** Champignonplätzli Peperonata Herzoginkartoffeln *** Schwarzwälderschnitte	Salatbuffet *** Broccolicremesuppe *** Poulet-Jägersteak Müscheli Pfälzerkarotten	Salatbuffet *** Bouillon mit Croutons *** Schweinshalsbraten Schupfnudeln Rotkraut *** Kaffeeccreme mit Rahm	Schweinssteak mit Kräuterbutter Ofenkartoffeln Tagesgemüse
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Vegi-Menü
Siedfleischsalat mit Brot <i>Püriert: Tomaten Mozzarellasalat TX</i>	Milchreis mit Kirschenkompott <i>Püriert: Milchreis mit Kompott</i>	Wienerli im Teig mit Salat <i>Püriert: Wurst TX Brot ohne Rinde</i>	Käseschnitte mit Essiggemüse

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.