

Menüplan 09.02.2026 – 15.02.2026

Montag, 09.02.2026 Salatbuffet *** Hafersuppe *** Gemüseteller mit Röstipic	Dienstag, 10.02.2026 Salatbuffet *** Zucchetticremesuppe *** Trutenpiccata auf Spaghetti mit Tomatensauce Romanesko	Mittwoch, 11.02.2026 Salatbuffet *** Linsensuppe *** Schweinshaxe mit Gemüsewürfelchen Kartoffelstock Gelbe Butterbohnen *** Fasnachtsküchlein	Donnerstag, 12.02.2026 Schmutziger Donnerstag Salatbuffet *** Basler Mehlsuppe *** Adrio Ebly Knackerbsen
Abendessen Götterspeise mit Apfelmus <i>Püriert: Götterspeise</i>	Abendessen Toast Hawaii <i>Püriert: Brotbrei mit Schinkenmousse</i>	Abendessen Russischer Salat mit Ei und Brot <i>Püriert: Russischer Salat TX mit Eimousse</i>	Abendessen Pouletknusperli mit Cocktailsauce Salat <i>Püriert: Poulet TX mit Coctailsauce</i>
Freitag, 13.02.2026 Salatbuffet *** Blumenkohlsuppe *** Fischstäbchen Schnittlauchkartoffeln Blattspinat *** Griessköpfchen mit Himbeersauce	Samstag, 14.02.2026 Salatbuffet *** Currycremesuppe *** Hackfleischbällchen süss-sauer Trockenreis Karotten	Sonntag, 15.02.2026 Salatbuffet *** Bouillon mit Eierstich *** Gefüllte Kalbsbrust mit Balsamicosauce Bratkartoffeln Fenchel *** Schenkeli	Wochenhit Schweinswürstli mit Senf Kartoffelsalat
Abendessen Schinkengipfeli mit Schnittsalat <i>Püriert: Schinkenmousse mit Brot</i>	Abendessen Apfelchüechli mit Vanillesauce <i>Püriert: Apfelbrei mit Vanillesauce</i>	Abendessen Kalter Fleischteller mit Brot <i>Püriert: Griessbrei mit Kompott und Zimtucker</i>	Vegi-Menü Fasnachts-Gerstensuppe Brot

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.