

Menüplan 16.02.2026 – 22.02.2026

Mo, 16.02.26 Güdelmontag

Salatbuffet

Knoblauchcremesuppe

Schweinsgeschnetzeltes
Polenta
Lattich

Abendessen

Penne mit Pesto und Salat

Püriert: Spaghetti TX mit Tomatensauce

Dienstag, 17.02.2026

Salatbuffet

Süssmaiscremesuppe

Siedfleisch mit Meerretichsauce
Wirzgemüse
Petersilienkartoffeln

Abendessen

Aprikosenwähe

Püriert: Zwiebackbrei mit Kompott

Mi, 18.02.26 Aschermittwoch

Salatbuffet

Griesssuppe

Gemüselasagne

Abendessen

Russenzopf mit Fruchtquark

Püriert: Russenzopf TX mit Fruchtquark

Donnerstag, 19.02.2026

Salatbuffet

Broccolicremesuppe

Chipolata
auf Peperonata
Kroketten

Abendessen

Huuswürstlitter mit Brot

Püriert: Schinkenmousse mit Brot

Freitag, 20.02.2026

Salatbuffet

Steinpilzcremesuppe

Käseplätzli
auf Rahmlauch
Herzoginkartoffeln

Nussecken

Abendessen

Milchreis mit Birnenkompott

Püriert: Milchreis TX

Samstag, 21.02.2026

Salatbuffet

Kräutercremesuppe

Pastetli gefüllt mit Brätkügelchen
und Champignons
Erbsen

Abendessen

Gemüseauflauf an weisser Sauce

Püriert: Gemüsebrei

Sonntag, 22.02.2026

Salatbuffet

Bouillon mit Backerbsen

Schweinsbraten
Müscheli
Pfälzerkarotten

Tiramisu

Abendessen

Kalte Cervelat mit Brot und Senf

Püriert: Cervelat TX mit Brot

Wochenhit

Hamburger im Brötchen
Pommes Frites

Vegi-Menü

Börek
(Türkisches Teiggebäck
gefüllt mit Spinat und Käse)

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.