

Menüplan 31.08.2026 – 06.09.2026

Montag, 31.08.2026

Salatbuffet

Sellerie-Apfelcremesuppe

Luganighetti
auf Lauchrisotto
Mischgemüse

Abendessen

Eibrötchen

Püriert: Eimousse Brot ohne Rinde

Dienstag, 01.09.2026

Salatbuffet

Kichererbsen-Currysuppe

Fleischkäse
Krawättli
Kohlraben

Abendessen

Tortellini mit Kräutersauce

Püriert: Tortellini TX

Mittwoch, 02.09.2026

Salatbuffet

Wirzcremesuppe

Kalbsgeschnetzeltes
Kroketten
Tomate

Fruchtsalat mit Rahm

Abendessen

Trutenbrust mit Maissalat
Brot

Püriert: Trutenmousse mit Brot ohne Rinde

Donnerstag, 03.09.2026

Salatbuffet

Bohnencremesuppe

Kaninchenbällchen
Polenta
Erbsen

Abendessen

Apfelwähe

Püriert: Zwiebackbrei mit Fruchtkompott

Freitag, 04.09.2026

Salatbuffet

Mediterrane Gemüsesuppe

Champignonplätzli
Peperonata
Herzoginkartoffeln

Schokoladencreme

Abendessen

Siedfleischsalat mit Brot

Püriert: Tomaten Mozzarellasalat TX

Samstag, 05.09.2026

Salatbuffet

Broccolicremesuppe

Cazuola
Altes Urner Eintopfgericht
(Poulet-Jägersteak
Müscheli
Pfälzerkarotten)

Abendessen

Milchreis mit Pfirsichkompott

Püriert: Milchreis mit Kompott

Sonntag, 06.09.2026

Salatbuffet

Bouillon mit Croutons

Schweinshalsbraten
Schupfnudeln
Blumenkohl

Berliner

Abendessen

Wienerli im Teig mit Salat

Püriert: Wurst TX Brot ohne Rinde

Wochenhit

Gehacktes mit Hörnli
Reibkäse
Apfelmus

Vegi-Menü

Gemüseschnitzel
Pommes Frites
Tagesgemüse

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.