

Menüplan 07.09.2026 – 13.09.2026

Montag, 07.09.2026

Salatbuffet

Süssmaiscremesuppe

Rindfleischvogel
Country-Kartoffeln
Krautstiel

Abendessen

Fotzelschnitte mit Zimtzucker
Birnenkompott

Püriert: Zwiebackbrei mit Fruchtkompott

Dienstag, 08.09.2026

Salatbuffet

Zitronengrasscremesuppe

Pouletgeschnetzeltes
mit Currysauce
Basmatireis
Warme Früchte

Abendessen

Hobelfleischteller mit Brot

Püriert: Tomaten Mozzarellasalat TX

Mittwoch, 09.09.2026

Salatbuffet

Kartoffelsuppe mit Kresse

Lasagne
Pastinakenstäbchen

Kaffee creme mit Rahm

Abendessen

Birchermüesli mit Rahm

Püriert: Birchermüesli TX

Donnerstag, 10.09.2026

Salatbuffet

Linsensuppe

Poulet-Saltimbocca
Gersotto
Fenchel

Abendessen

Minestrone mit Brot

Püriert: Minestrone TX Brot ohne Rinde

Freitag, 11.09.2026

Salatbuffet

Pilzcremesuppe

Pochiertes Forellenfilet
Salzkartoffeln
Lattich

Cremeschnitte

Abendessen

Pfannkuchen gefüllt mit Konfitüre

Püriert: Pfannkuchen TX

Samstag, 12.09.2026

Salatbuffet

Knoblauchcremesuppe

Jägerscervelat
Spiralen
Ratatouille

Abendessen

Gschwellti mit Quark und Käse

Püriert: Gschwellti TX mit Quark

Sonntag, 13.09.2026

Salatbuffet

Bouillon mit Sellerie-
Karottenstreifen

Kalbshalsbraten
Kartoffelstock
Karotten

Quarktorte im Glas

Abendessen

Lauchrisotto mit Reibkäse
und Salat

Püriert: Gemüserisotto TX

Wochenhit

Geräucherter Speck
Petersilienkartoffeln
Grüne Bohnen

Vegi-Menü

Capuns mit Käse überbacken

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.