

Menüplan vom 12. - 18. Januar 2026

Montag 12.01.26	Dienstag 13.01.26	Mittwoch 14.01.26	Donnerstag 15.01.26	Freitag 16.01.26	Samstag 17.01.26	Sonntag 18.01.26
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>
<i>Lauchcremesuppe</i>	<i>Bayerische Brotsuppe mit Kümmel</i>	<i>Broccolipüreesuppe</i>	<i>Karottencremesuppe mit Ingwer</i>	<i>Hafercremesuppe mit Gemüsewürfel</i>	<i>Lattichcremesuppe</i>	<i>Solothurner Wysüppli</i>
Gekochte Rindszunge mit Kapernsauce Kartoffelstock Dörrbohnen	Kaninchenragout mit Zitronen-Gemüsesauce Gnocchi rosso Broccoli mit Mandeln	Kalbspojarskjsteak mit Champignonrahmsauce Nudeln Glacierte Karotten	Schweinspfeffer Jägerart Chnöpfli Rotkraut Caramelisierte Marroni	Fischstäbli mit Zitronenmayonnaise Gebackene Kartoffelschnitze Rahmlattich	Fusilli Pedro mit Tomatensauce, Schinkenstreifen und Ruccolapesto	Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Gartenkräutern und Madeirasauce Rösti Bohnenbündchen
		<i>Punchkugel</i>				<i>Espressomousse</i>
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Quornschnitzel mit Kapernsauce Kartoffelstock Dörrbohnen	Tofu-Gemüseragout mit Zitronensauce Gnocchi rosso Broccoli mit Mandeln	Kartoffel-Gemüseschnitzel mit Champignonrahmsauce Nudeln Glacierte Karotten	Wurzelgemüsepfeffer Chnöpfli Rotkraut Caramelisierte Marroni	Panierte Gemüesticks mit Zitronenmayonnaise Gebackene Kartoffelschnitze Rahmlattich	Fusilli Pedro mit Tomatensauce, gebackene Auberginen und Ruccolapesto	Quorngeschnetzeltes mit frischen Gartenkräutern und Madeirasauce Rösti Bohnen
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Schinkengipfeli mit Salat	Blätterteig Apfelschnitte mit Vanillesauce	Belegte Brötli mit Schinken, Thon und Ei	Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus	Toast Hawaii mit Schinken und Ananas	Zwetschgenkuchen mit Schlagrahm	Café complet
Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative
Bircher Müesli Café complet Suppe und anderes	Bircher Müesli Café complet Suppe und anderes	Bircher Müesli Café complet Suppe und anderes	Bircher Müesli Café complet Suppe und anderes	Bircher Müesli Café complet Suppe und anderes	Bircher Müesli Café complet Suppe und anderes	Bircher Müesli Café complet Suppe und anderes

Zu den Abendesssen wird Milchkaffee serviert.

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch und Fisch aus EU Zucht. Ausnahmen werden speziell deklariert. Alle Gebäcke sind Eigenprodukte oder Schweizer Fabrikate.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergen in den einzelnen Gerichten.