

Menüplan vom 19. - 25. Januar 2026

Montag 19.01.26	Dienstag 20.01.26	Mittwoch 21.01.26	Donnerstag 22.01.26	Freitag 23.01.26	Samstag 24.01.26	Sonntag 25.01.26
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Bohnenpüreesuppe	Spinatcremesuppe	Gemüsecremesuppe	Brotsuppe mit Kümmel	Karottencremesuppe	Reiscremesuppe	Bohnenpüreesuppe
Poulet Saltimbocca mit Marsalasauce Weissweirisotto mit Gorgonzola Blattspinat	Rinds Cheesburger mit Senfsauce und Zwiebelconfit Gebackene Kartoffelschnitze Ratatouille	Szegediner Schweinsgulasch Chnöpfl Broccoli	Rindsgeschnetzeltes Burgunder Art mit Silberzwiebeln und Champignons Nudeln Glacierte Karotten	Gebratenes Lachssteak auf Gemüsebeet mit Safransauce Pilawreis	Kalbsadrio mit Rahmsauce Krawättli Teigwaren Coco Bohnen	Paniertes Kalbschnitzel Wiener Art Bratkartoffeln Buntes Wintermischgemüse
		Kokosecken				Vanilleflan mit Orangensalat
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Auberginen Saltimbocca mit Marsalasauce Weissweirisotto mit Gorgonzola Blattspinat	Gemüse Cheesburger mit Senfsauce und Zwiebelconfit Gebackene Kartoffelschnitze Ratatouille	Tofugulasch Chnöpfl Broccoli	Gemüseragout Burgunder Art mit Silberzwiebeln und Champignons Nudeln Glacierte Karotten	Gebratenes Quornschnitzel auf Gemüsebeet mit Safransauce Pilawreis	Gemüsenuggets mit Rahmsauce Krawättli Teigwaren Coco Bohnen	Paniertes Gemüseschnitzel Bratkartoffeln Buntes Wintermischgemüse
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Walliser Rösti mit Tomaten und Käse überbacken Salat	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	Pouletsalat Florida mit Früchten Ruchbrot	Käseschnitte mit Salat	Älpler Magronen mit Speck und Kartoffeln Apfelmus	Aprikosen mit Schlagrahm	Trockenfleischteller mit Weichkäse und Dörrfrüchtekompott
Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative
Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes

Zu den Abendessen 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.