

## Menüplan vom 02. - 08. Februar 2026

Montag 02.02.26	Dienstag 03.02.26	Mittwoch 04.02.26	Donnerstag 05.02.26	Freitag 06.02.26	Samstag 07.02.26	Sonntag 08.02.26
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Rüebisuppe	Gemüsecremesuppe	Broccolisuppe	Brotsuppe mit Kümmel	Blumenkohlcremesuppe	Spinatcremesuppe	Geflügelcremesuppe mit Curry
Blätterteigpastetli mit Bräthügeli, Champignons und Rahmsauce Erbsen-Karottengemüse	Hackbraten mit Rosmarinsauce Mont d'Or Kartoffeln Broccoli mit Mandeln	Pouletschenkelsteak mit Curry-Mangosauce Gebratener Reis Kantonesische Art mit Ei Asiatisches Mischgemüse	Kalbsgeschnetzeltes mit Rohschinkenstreifen und Balsamicosauce Nudeln mit Rucola und Oliven Blumenkohl	Fischchnusperli mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Rahmspinat	Geräuchertes Rippli mit Apfel-Senfsauce Sauerrüben Schupfnudeln mit Salbei	In Rotwein eingelegter Rindsbraten Kartoffelstock Rotkraut und glacierte Kastanien
		Süssmostcreme				Beeren Tiramisu
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Blätterteigpastetli mit Tofu, Champignons und Rahmsauce Erbsen-Karottengemüse	Gemüsebraten mit Rosmarinsauce Mont d'Or Kartoffeln Broccoli mit Mandeln	Quornschnitzel mit Curry-Mangosauce Gebratener Reis Kantonesische Art mit Ei Asiatisches Mischgemüse	Nudelpfanne mit Rucola, Oliven, Steinpilzen und Balsamicosauce	Gemüsenugets mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Rahmspinat	Geräucherter Tofu mit Apfel-Senfsauce Sauerrüben Schupfnudeln mit Salbei	Sellerieschnitzel mit Rotweinsauce Kartoffelstock Rotkraut und glacierte Kastanien
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Gefüllte Sandwiches mit Thon, Salami und Ei	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Lothringer Käsekuchen Salat	Spanische Gemüseomelette Salat	Gebratene Cervelats Zigeuner Art mit Käse und Speck Salat	Birchermüesli Zackenweggli	Aufschnitteller mit Greyerzer
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.