

Menüplan vom 09. - 15. März 2026

Montag 09.03.26	Dienstag 10.03.26	Mittwoch 11.03.26	Donnerstag 12.03.26	Freitag 13.03.26	Samstag 14.03.26	Sonntag 15.03.26
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Bayerische Brotsuppe mit Kümmel	Tomatencremesuppe	Broccolicremesuppe	Gemüsecremesuppe	Rosenkohlpüreesuppe	Wirsingcremesuppe	Solothurner Wysüpli
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignon-Rahmsauce Rösti Kräutertomate	Rindfleischvogel mit Merlotsauce Polenta Tessiner Art Broccoli	Poulet Cordon bleu mit Kräuter-Frischkäsesauce Gebackene Kartoffelschnitze Buntes Mischgemüse	Kalbshackbraten mit grüner Pfeffersauce Griessgnocchi Rosenkohl	Pangasius-Chnusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmwirsing	Fusilli alla Nonna mit Rahmsauce, frischem Blattspinat, Speckstreifen und Parmesansplitter	Schweinsnierstückbraten mit Morchelrahmsauce Kartoffelstock Coco Bohnen und Frühlingskarotten
		Zitronencake				Bayerische Creme mit Mandarinsauce
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Quorngeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce Rösti Kräutertomate	Vegiwurst mit Merlotsauce Polenta Tessiner Art Broccoli	Gemüse Cordon bleu mit Kräuter-Frischkäsesauce Gebackene Kartoffelschnitze Buntes Mischgemüse	Gemüsebraten mit grüner Pfeffersauce Griessgnocchi Rosenkohl	Gemüsenuggets mit Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmwirsing	Fusilli alla Nonna mit Rahmsauce, frischem Blattspinat und Parmesansplitter	Gemüseburger mit Morchelrahmsauce Kartoffelstock Coco Bohnen und Frühlingskarotten
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Überbackene Schinken- Lauchrollen mit Hörnli	Zwetschkuchen mit Schlagrahm	Kartoffelstock mit Gehacktem	Chäschüechli mit Rüebli Salat	Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	Wiener Apfelstrudel mit Marillensauce	Fleischteller mit Weichkäse Ruchbrot
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.