

**MENUPLAN**
**KW 05 26. Januar bis 01. Februar 2026**

	MENU	MENU VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>Montag</b> <b>26.01.2026</b>	Gemüsesuppe / Salat Poulet Schenkel Steak an Paprikasauce Bratkartoffeln Zucchini	Tofusteak Bratkartoffeln Zucchini	Wienerli im Teig Gekochter Rübli Salat
<b>Dienstag</b> <b>27.01.2026</b>	Suppe Pflanzler Art / Salat Schweinsschnitzel «Piccata» Spaghetti an Tomatensauce Gebäck	Spaghetti an Tomatensauce	Quark Auflauf mit Früchten
<b>Mittwoch</b> <b>28.01.2026</b>	Bouillon Gemüswürfeli / Assortierter Salat Gratinierte Lauch-Schinken Rolle Pilawreis	Gratinierte Lauchrolle Pilawreis	Gerstensuppe mit Hausbrot
<b>Donnerstag</b> <b>29.01.2026</b>	Selleriesuppe / Salat Hackbraten an Rahmsauce Hörnli Erbsli und Rübli Beeren-Joghurt Creme	Hörnli Auflauf mit Gemüse und Käse	Cervelat Salat mit Bergkäse
<b>Freitag</b> <b>30.01.2026</b>	Tomatensuppe / Salat Pochierter Pangasius auf Gemüsebeet mit Weissweinsauce Salzkartoffeln	Sellerieschnitzel auf Gemüsebeet Salzkartoffeln	Gefüllte Russische Eier auf Gemüsesalat
<b>Samstag</b> <b>31.01.2026</b>	Kartoffelsuppe / Salat Schweinsragout Grossmutterart Gemüse-Risotto	Gemüse-Risotto	Saucenkartoffel mit Gemüse
<b>Sonntag</b> <b>01.02.2026</b>	Bouillon mit Fideli / Salat Geschmorter Rindsbraten Kartoffelstock Gemüse garnitur Schoggi Mousse	Gemüseteller Kartoffelstock	Café Complet Käse.-Fleischplatte

Allergene und Fleisch.-Fischherkunft siehe an der Tafel beim Essraum.

Pangasius Aquakultur Vietnam