

MENUPLAN

KW 06

02. - 08. Februar 2026

| | MENU | MENU VEGETARISCH | ABENDESSEN |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Montag 02.02.2026 | Gemüsesuppe / Salat Brätchügeli an Weissweinsauce Trockenreis Erbsli | Tofu-Würfeli an Weissweinsauce Trockenreis Erbsli | Rührei Randen Salat |
| Dienstag 03.02.2026 | Griessuppe / Salatteller Gemüse-Lasagne Orangensalat | Gemüse-Lasagne | Griessbrei Zwetschgenkompott |
| Mittwoch 04.02.2026 | Selleriesuppe / Salat Schweinsschnitzel Saltimbocca Safran Risotto Grüne Bohnen | Safran Risotto Grüne Bohnen | Waadtländer Quiche |
| Donnerstag 05.02.2026 | Raclette Stube | Raclette Stube | Belegte Brötli mit Ei und Schinken |
| Freitag 06.02.2026 | Klare Gemüsesuppe / Salat Fischstäbli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Lauchgemüse | Quinoa-Burger Salzkartoffeln Lauchgemüse | Käse-Gemüse Salat |
| Samstag 07.02.2026 Geburtstag Frau Hofer | Kartoffelsuppe / Salat Schweinsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Spätzli, Rübli Zitronencrème | Gratinierte Spätzlipfanne Rübli | Hörnli Auflauf mit Schinkenwürfeli |
| Sonntag 08.02.2026 | Bouillon mit Flädli Rinds-Fleischvogel Gnocchi Romaine Gemüsegarnitur Schwarzwalder Becher | Gemüseteller Gnocchi Romaine | Café Complet Käse-Fleischplatte |

Fleisch, Geflügel, Wurst und Backwaren ausschliesslich aus CH Produkten. Ausnahmen werden speziell deklariert.

Das Küchenteam berät sie gerne bezüglich Lebensmittelallergien.

Fischstäbli Wildfang, Atlantik