

MENUPLAN
KW 10 02. bis 08. März 2026

	MENU	MENU VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 02.03.2026	Gemüsesuppe / Salat Fleischkäse Marsalajus Bratkartoffeln Rahmspinat	Tofuschnitzel Bratkartoffeln Rahmspinat	Apfelrösti Vanillesauce
Dienstag 03.03.2026	Hafercremesuppe / Salat Gekochte Eier an Weissweinsauce Kartoffelstock Erbsli und Rüebli Joghurt-Quark Creme	Gekochte Eier an Weissweinsauce Kartoffelstock Erbsli und Rüebli	Wienerli im Teig Selleriesalat
Mittwoch 04.03.2026	Kohlrabisuppe / Salat Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites Blumenkohl an Weisses Sauce	Panierte Zucchini Pommes Frites Blumenkohl an Weisser Sauce	Gelberbsensuppe mit Gnaggi Brot
Donnerstag 05.03.2026	Minestrone/ Gemüsesalat Pouletgeschnetzeltes «Süss-Sauer» Reis Früchtegarnitur Hefeschnecken	Getreidebrätling «Süss-Sauer» Reis Früchtegarnitur	Birchermüesli
Freitag 06.03.2026	Currysuppe mit Reis/ Salat Gebratene Lachstranche Salzkartoffeln Lauchgemüse	Überbackener Kartoffel – Lauch Gratin	Lyonersalat garniert Brötli
Samstag 07.03.2026	Kartoffelsuppe/ Assortierter Salat Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Rösti	Rösti mit Käse und Spiegelei	Teigwarenauflauf Randen Salat
Sonntag 08.03.2026	Bouillon Backerbsen/ Salat Sigriswiler «Rauchbraten» Polenta-Galetten Gemüsegerichte Glace	Gemüseteller mit Polenta-Halbmond	Café Complet Käse-Fleischplatte

Fleisch, Geflügel, Wurst und Backwaren ausschliesslich aus CH Produkten. Ausnahmen werden speziell deklariert. Das Küchenteam berät sie gerne bezüglich Lebensmittelallergien
 Lachs Aquakultur Norwegen