

Menüplan 26. Januar bis 1. Februar 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Süsskartoffelsuppe Kalbsschnitzel an Basilikumsauce Risotto Lattichgemüse Nougat-Aprikosenglace Vegi: Maistätschli mit Käse	Tagessuppe Trutenschinken-Teller mit süßer Garnitur und Schraubenbrot
DI	Ingwercremesuppe Bernerplatte mit Senf Salzkartoffeln Sauerkraut Feigencreme Vegi: Kartoffel-Lauchgratin	Tagessuppe Bergkäsesalat mit Trauben und Schalotten Ruchbrot
MI	Zucchetticremesuppe Feine Rindslasagne mit Tomatensauce Romanesco Vanillestange Vegi: Eieromelette mit Kräutern	Tagessuppe Älpler Magronen mit Apfelmus
DO	Gemüsecremesuppe Kalbshacktätschli mit Zwiebelsauce Rösti Knackerbsen Gemischter Dessertteller Vegi: Bündner Capuns	Tagessuppe Götterspeise mit Vanillesauce und Pfirsich
FR	Bouillon mit Eierstich Gebratene Lachstranche (SCT) Minz-Pesto Brokkoli Wildreis Himbeer-Vanilleplunder Vegi: Gebratener Reis mit Sojasauce	Tagessuppe «Schweizer Rolle» mit Gemüse und Speck
SA	Gurkensuppe Walliser Schweinssteak an Bratensauce Goldzöpfli Mischgemüse Tobleronemousse Vegi: Gemüseragout mit Käse	Tagessuppe Geräucherter Thon mit Salaten ausgarniert
SO	Pfälzercremesuppe Krosse Pouletbrust mit Haut Kartoffeltaler Linsen-Gemüsemix Karibisches Cocktail-Dessert Vegi: Gefüllte Momos	Tagessuppe Schinkengriller mit Senf und Brotauswahl
	Legende:  Bewohnerwunsch	
	Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Geflügel Cordon bleu mit Pommes frites und Tagesgemüse Winterhit Käsefondue ab 2 Personen	Abendessenangebot: -Fleischteller -Käseplatte -Bircher Müesli -Cafe complet -verschiedene Breivarianten