

Menüplan 02. Februar bis 08. Februar 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	<p> Selleriesuppe Kalbsgulasch mit Crème fraîche Spätzli Kräutertomate Cassis-Quarkcreme Vegi: Spätzli-Pfanne mit Gemüse </p>	<p> Tagessuppe Aprikosenwähe mit Rahmtupf </p>
DI	<p> Tomatensuppe Wienerschnitzel (Kalb), Zitronenschnitz Pommes Frites Grüne Bohnen Apfelküchlein mit Vanillesauce Vegi: Hausgemachte Käsewähe </p>	<p> Tagessuppe Kalter Wildteller mit Wildschwein, Pastete und Preiselbeergelee </p>
MI	<p> Kräutercremesuppe Trutenbrustbraten mit Rahmsauce Risotto Romanesco Blaubeermuffins Vegi: Sämiges Pilzrisotto </p>	<p> Tagessuppe Wienerli im Teig mit Salatbeilage </p>
DO	<p> Erbsensuppe Rindsgeschnetzeltes mit Senf Tagliatelle Bunt Gemüse Cheesecake Vegi: Indischer Linsenburger mit Joghurt Dip </p>	<p> Tagessuppe Fotzelschnitte mit Zimt-Zucker Apfelmus </p>
FR	<p> Kürbiscremesuppe Sautiertes Schollenfilet (NL), Traubensauce Pilaw-Reis Rahm-Blattspinat Espresso-Macchiato Mousse Vegi: Gemüse-Strudel </p>	<p> Tagessuppe Wurst-Käsesalat mit Essiggurke Silberbrötli </p>
SA	<p> Gemüsecremesuppe Schweins-Adrio Thymianjus Lyonerkartoffeln Rosenkohl Chocamo Glace Vegi: Kohlrabi-Schnitzel, paniert </p>	<p> Tagessuppe Spaghetti  mit Tomatensauce </p>
SO	<p> Gemüsebouillon mit Ei Rindsschmorbraten an Bratenjus Kartoffelstock Glasierte Rüebli Kokoscreme mit Batidalikör Vegi: Rösti-Taschen mit Frischkäse </p>	<p> Tagessuppe Käseteller mit Geschwellten und Kräuterquark </p>
	<p>Legende:  Bewohnerwunsch</p>	
<p> Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Schweinssteak an Pfeffersauce mit Spätzli und Tagesgemüse </p>		<p> Abendessenangebot: -Fleischteller -Käseplatte -Birchermüesli -Café complet -verschiedene Breivarianten </p>