

Menüplan vom 16.02. – 22.02.2026 (KW 08)

Wochenhit:

(Montag bis Freitag)

Pilzschnitte mit feinem Ruchbrot

	Mittagsmenu	Vegi-Menu	Abendessen salzig	Abendessen süss
Mo 16.02.	Gemüsesuppe Randen-Apfelsalat Spaghetti Bolognese Reibkäse Blechkuchen	Gemüsesuppe Randen-Apfelsalat Spaghetti Sojabolognese Reibkäse Blechkuchen	Schinkensalat**	Maisgriessauflauf mit Früchten
Di 17.02.	Gelberbsensuppe Blattsalat mit Frenchdressing Schweinsschnitzel** Rahmsauce Risotto und buntes Gemüse Ananassalat	Gelberbsensuppe Blattsalat mit Frenchdressing Gebratene Zucchini Rahmsauce Risotto und buntes Gemüse Ananassalat	Käse-Spätzli	Apfelmus
Mi 18.02.	Broccolisuppe Roter Linsensalat Bebbi Klöpfer** Kartoffelecken Kräuterkohlrabi Griechisches Joghurt	Broccolisuppe Roter Linsensalat Vegetarische Volkswurst Kartoffelecken Kräuterkohlrabi Griechisches Joghurt	Russischer-Salat mit Eier	Gemischtes Gebäck
Do 19.02.	HEUTE IST VEGITAG	Griessuppe Blattsalat mit Italiendressing Peperoni gefüllt mit Gemüse und Feta Kräuterreis Crema Catalana	Gschwellti mit Raclettekäse überbacken	Heidelbeerwähe
Fr 20.02.	Zucchettisuppe Gurkensalat Penne al Tonno Zwetschgen-Kompott	Zucchettisuppe Gurkensalat Penne Napoli Zwetschgen-Kompott	Gulaschsuppe	Gugelhupf Butter und Konfi
Sa 21.02.	Weisskrautsalat Reispfanne mit Gemüse und mariniertem Poulet Hausgemachter Cake	Weisskrautsalat Reispfanne mit Gemüse und Krauter Hausgemachter Cake	Wienerli** mit Brot und Senf	Birchermüesli
So 22.02.	Bouillon mit Ei / Nüsslisalat mit Croutons Saftiges Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln und Dörrbohnen Schwarzwälder-Schnitte	Bouillon mit Ei / Nüsslisalat mit Croutons Bio-Sojaschnitzel an Meerrettichsauce Salzkartoffeln und Dörrbohnen Schwarzwälder-Schnitte	Wurstwegge**	Birnen-Kompott

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion,
wenn nichts anderes deklariert ist.

Unsere Brote und Backwaren werden grundsätzlich in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen werden entsprechend deklariert.

* Fisch, Aquakultur ** Enthält Schweinefleisch