



# Menuplan vom 19.01. - 25.01.2026

## Mittagessen

Name: \_\_\_\_\_

|                       | Tagesmenü   | Vegimenü  |
|-----------------------|---|---|
| Montag,<br>19.01.     | Hackbraten<br>Kräftiger Jus<br>Schupfnudeln<br>Kräutertomate            | <b>Broccolisuppe</b><br>Sellerie-Piccata<br>Tomatensauce<br>Feine Nudeln<br><b>Schoggicreme</b><br><b>Geriebener Parmesan</b>   |
| Dienstag,<br>20.01.   | Heisses Rippli<br>Senf<br><b>Schnittlauchkartoffeln</b><br>Sauerkraut   | <b>Gemüsesuppe Pflanzerart</b><br>Vegetarische Capuns mit Pilzen & Kräutern<br><b>Fruchtsalat mit Feigen</b>  |
| Mittwoch,<br>21.01.   | Rindsgeschnetzeltes<br>Stroganoff<br>Spätzli<br><b>Glasierte Rüebli</b> | <b>Petersiliencremesuppe</b><br>Vegi Riz Casimir mit Gemüse, gebratene Banane<br>Halber Pfirsich mit Rahm<br><b>Brownies</b>  |
| Donnerstag,<br>22.01. | Saltimbocca vom Schwein<br>Marsalasauce<br>Möschenli<br>Peperonata      | <b>Bouillon mit Flädli</b><br>«Racletteplausch»<br>Würziger Raclette vom Buffet<br>Gschwellti, Silberzwiebeln, Cornichons und Maiskörbchen<br><b>Aprikosen-Streuselkuchen</b> |
| Freitag,<br>23.01.    | Fischstäbli<br>Tartarsauce und Zitrone<br>Pilawreis<br>Rahmwirz         | <b>Griessuppe mit Gemüse</b><br>Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Spiegelei<br><b>Vanille-Cornet</b>   |
| Samstag,<br>24.01.    | Rindsragout mit Oliven und Dörrtomaten<br>Risotto<br>Mischgemüse        | <b>Champignoncremesuppe</b><br>Walliser Käseschnitte mit Weisswein, Tomaten und Bergkäse<br><b>Tirolercake</b>  |
| Sonntag,<br>25.01.    | Kalbshalsbraten<br>Morchelrahmsauce<br>Trüffel-Maischnitte<br>Rosenkohl | <b>Französische Zwiebelsuppe</b><br>Camembert mit Kräuter-Pistazienkruste<br>Tagliatelle<br>Ratatouille<br><b>Orangen-Mascarponecreme</b>                                     |

**Täglich**  
 Buntes Salatbuffet  
 Feine Tagessuppe



**Menu 3**  
**Wochenhit**  
 Pouletbrust  
 Kräuterjus  
 Kartoffelschnitze  
 Glasierte Bohnen



**Allergene**  
 Glutenfreie Lebensmittel





# Menuplan vom 19.01. - 25.01.2026

## Abendessen

Name: \_\_\_\_\_

| Menu 1                |  |
|-----------------------|--|
| Montag,<br>19.01.     | Kirschen-Auflauf<br>Vanillesauce   |
| Dienstag,<br>20.01.   | Schaffhauser Böllertünne<br>Blattsalat   |
| Mittwoch,<br>21.01.   | Gerstensuppe<br>Wienerli<br>Brötli   |
| Donnerstag,<br>22.01. | Milchreis<br>Zimtzucker<br>Gebackene Zwetschgen                                    |
| Freitag,<br>23.01.    | Älpler Magronen<br>Reibkäse<br>Birnenkompott                                       |
| Samstag,<br>24.01.    | Apfelwähle<br>mit oder ohne Rahm   |
| Sonntag,<br>25.01.    | Fleischteller<br>mit Aufschnitt,<br>Rohschinken, Salami<br>und Ei garniert<br>Zopf |

### Täglich

Feine Suppe

### Menu 2

Café complet vom Buffet



### Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

### Backwaren / Feinbackwaren

- Buttertoast: Österreich
- Restliche Backwaren: CH

### Fleisch

Das in unserem Haus servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

- Rindfleisch: CH
- Kalbfleisch: CH
- Lammfleisch: CH, Neuseeland\*, Australien\*
- Schweinefleisch: CH
- Geflügel: CH
- Kaninchen: CH, Ungarn
- Ente: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

### Fisch

Freitag: Fischstäbli (Niederlande)

### Allergene

#### Glutenfreie Lebensmittel

Für Informationen über weitere Allergene dürfen Sie sich gerne an unser Küchenteam wenden.

\* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.