



# Menuplan vom 19.01. – 25.01.2026

## Mittagessen

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

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 19.01.	<b>Broccolisuppe</b>  Hackbraten Kräftiger Jus Schupfnudeln Kräutertomate	Sellerie-Piccata Tomatensauce Feine Nudeln Geriebener Parmesan
	<b>Schoggicreme</b>	
Dienstag, 20.01.	<b>Gemüsesuppe Pflanzerart</b>  Heisses Rippli Senf Schnittlauchkartoffeln Sauerkraut	Vegetarische Capuns mit Pilzen & Kräutern
	<b>Fruchtsalat mit Feigen</b>	
Mittwoch, 21.01.	<b>Petersiliencremesuppe</b>  Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Spätzli Glasierte Rüebli	Vegi Riz Casimir mit Gemüse, gebratene Banane Halber Pfirsich mit Rahm
	<b>Brownies</b>	
Donnerstag, 22.01.	<b>Bouillon mit Flädli</b>  Saltimbocca vom Schwein Marsalasauce Müscheli Peperonata	«Racletteplausch» Würziger Raclette vom Buffet Gschwellti, Silberzwiebeln, Cornichons und Maiskölbchen
	<b>Aprikosen-Streuselkuchen</b>	
Freitag, 23.01.	<b>Griesssuppe mit Gemüse</b>  Fischstäbli Tartarsauce und Zitrone Pilawreis Rahmwirz	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Spiegelei
	<b>Vanille-Cornet</b>	
Samstag, 24.01.	<b>Champignoncremesuppe</b>  Rindsragout mit Oliven und Dörrtomaten Risotto Mischgemüse	Walliser Käseschnitte mit Weisswein, Tomaten und Bergkäse
	<b>Tirolercake</b>	
Sonntag, 25.01.	<b>Französische Zwiebelsuppe</b>  Kalbshalsbraten Morchelrahmsauce Trüffel-Maisschnitte Rosenkohl	Camembert mit Kräuter-Pistazienkruste Tagliatelle Ratatouille
	<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, 19.01.	Kirschen-Auflauf Vanillesauce
Dienstag, 20.01.	Schaffhauser Bölletünne Blattsalat
Mittwoch, 21.01.	Gerstensuppe Wienerli Brötli
Donnerstag, 22.01.	Milchreis Zimtzucker Gebackene Zwetschgen
Freitag, 23.01.	Äpler Magronen Reibkäse Birnenkompott
Samstag, 24.01.	Apfelwähe mit oder ohne Rahm
Sonntag, 25.01.	Fleischteller mit Aufschnitt, Rohschinken, Salami und Ei garniert Zopf

### Täglich

Feine Suppe

### Menu 2

Café complet vom Buffet



### Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

#### Backwaren / Feinbackwaren

- Butters toast: 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.