



Menuplan vom 26.01. – 01.02.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 26.01.	Blumenkohlcremesuppe mit Gorgonzola Poulet-Cordonbleu Zitronenschnitz Cocktailsauce, Pommes frites Gedämpfte Tomate	Indisches Paneer-Curry (Vegetarisches Curry mit Käse) Jasminreis
	Fruchtsalat mit Datteln	
Dienstag, 27.01.	Geröstete Griesssuppe mit Gemüse Emmentaler Kalbsvoressen Röstikroketten Pfälzer Karotten	Überbackene Wirzrouladen mit Linsen-Kartoffelfüllung Tomatensauce Gemüsereis
	Vermicelles	
Mittwoch, 28.01.	Tomatencremesuppe Überbackenes Schweinssteak mit Birne und Raclette Kräftiger Jus, Gnocchi Rotkraut	Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse und Basilikumöl
	Mandel-Russenzopf	
Donnerstag, 29.01.	Hafercremesuppe Coq au vin (Pouletragout mit Gemüse in Rotwein geschmort) Bramata Polenta	Rösti-Pastetli mit Pilzragout
	Marronikuchen	
Freitag, 30.01.	Maiscremesuppe Dorschknusperli Zitronenmayonnaise Bouillonkartoffeln Rahmspinat	Äpler Magronen mit Röstzwiebeln Apfelmus
	Aprikosenkompott mit Amaretto-Rahm	
Samstag, 31.01.	Fleischbouillon mit Fideli Pouletbrust Wellington (mit Blätterteig und Pilzen) Kräftige Bratensauce Kartoffelgratin Gedünsteter Lauch	Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse & Ei) Gehackte Erdnüsse
	Vanillecreme	
Sonntag, 01.02.	Selleriesuppe mit Apfel Rindsentrecote Cafe de Paris Sauce Bratkartoffeln Gebackener Kürbis	Knusprige Gemüse-Kartoffeltaler Pfeffersauce Spätzli Gedämpfter Broccoli
	Schwedentorte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

Schweinsgeschnetzeltes
mit Kräuterrahmsauce
Breite Nudeln
Gedünstete Zucchini



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 26.01. – 01.02.2026

Abendessen

Name: _____

	Menu 1
Montag, 26.01.	Griessbrei Orangenkompott Zimtucker
Dienstag, 27.01.	Teigwarenauflauf mit Speck, Pilzen und Rosenkohl
Mittwoch, 28.01.	Fotzelschnitte mit Waldbeeren Vanillesauce
Donnerstag, 29.01.	Verschiedene Canapés mit Lachs, Schinken und Ei
Freitag, 30.01.	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln Holzofenbrot
Samstag, 31.01.	Zwetschgenwähe mit oder ohne Rahm
Sonntag, 01.02.	Dünn aufgeschnittener Trutenbraten garniert Tartarsauce 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: Dorsch (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.