



Menuplan vom 26.01. – 01.02.2026

Mittagessen

Name: _____

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

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3

Wochenhit

Schweinsgeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce
Breite Nudeln
Gedünstete Zucchetti



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 26.01. - 01.02.2026

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 26.01.	Griessbrei Orangenkompost Zimtzucker
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.	Zwetschgenwähre 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.