



Menüplan vom 04.05. – 10.05.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 04.05.	Sautiertes Schweinskotelett Senfrahmsauce Wildreis Gedünsteter Lauch	Suppe Hausfrauenart Penne all'arrabbiata (pikante Tomatensauce) Geriebener Parmesan
	Moccacreme	
Dienstag, 05.05.	Pouletschenkelsteak Zitronen-Kräuterjus Bratkartoffeln Zweifarbige Karotten	Gemüseragout mit Bärlauch Butterspätzli Romanesco mit Mandeln
	Bananecake mit Schokoladenglasur	
Mittwoch, 06.05.	Rindsgulasch Dreifarbige Müscheli Speckbohnen	Leichte Gerstensuppe Vegi-Samosas Süsse Chilisauce Jasminreis Pak Choi mit Sesam
	Fruchtsalat	
Donnerstag, 07.05.	Kalbsadrio Röstzwiebelsauce Serviettenknödel Kräutertomate	Kohlrabicremesuppe Gebratener Portobellopilz (Riesenchampignon) Kräftige Rotweinsauce Risotto Ratatouille
	Vanilleflan mit Waldbeeren	
Freitag, 08.05.	Fischstäbchen Tartarsauce Pilawreis Blattspinat	Bouillon mit Gemüse Tofubraten mit Rosmarin Polenta Geschmorter Fenchel mit Gemüsestreifen
	Apfel-Hefeschnecke	
Samstag, 09.05.	Gefüllte Pouletroulade mit Tomate und Basilikum Lyonerkartoffeln Broccoli mit Mandeln	Currycremesuppe Camembert-Donuts Kräuter-Creme fraîche Süsskartoffel frites Gebratene Zucchini
	Erdbeermousse	
Sonntag, 10.05.	Rindskraftbrühe mit Backerbsen Saure Mocke Kräftige Bratensauce Spiralen Gedünsteter Lattich	Grillierter Gemüsespiess Trüffel-Mayonnaise Ofenkartoffeln Maisgemüse
	Sachertorte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Spargel-Rohschinkenröllchen
überbacken
Schnittlauchkartoffeln



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 04.05. – 10.05.2026

Abendessen

Name: _____

	Menü 1
Montag, 04.05.	Gefüllte Röstitaschen mit Frischkäse Paprikadip Gemischter Salat
Dienstag, 05.05.	Apfelstrudel Vanillesauce
Mittwoch, 06.05.	Gschwellti mit Käsevariation (Bergkäse, Emmentaler, Brie, Hüttenkäse) Kräuterquark
Donnerstag, 07.05.	Cannelloni mit Ricotta und Spinat Bunter Blattsalat
Freitag, 08.05.	Caesar Salad (Lattichsalat mit Croûtons, Parmesan, Speckwürfel & Ei) Holzofenbrot
Samstag, 09.05.	Fotzelschnitte Zimtucker Kirschenkompott
Sonntag, 10.05.	Fleischteller mit Lyoner, Bündnerfleisch, Schinken und Ei garniert Zopf

Täglich
Feine Suppe

Menü 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: Seelachs (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.