

# Menüplan KW 06

## vom 02.02.2026 bis 08.02.2026



<b>Montag</b> 02.02.2026	<b>"Menü Fleisch "</b> Rindssaftplätzli mit Nudeln und zweifarbigen Bohnen	<b>"Menü Fleisch "</b> Pasta Carbonara	<b>"Menü Vegetarisch "</b> Buchweizenspätzli Pfanne mit Gemüsestreifen und Käse
<b>Dienstag</b> 03.02.2026	<b>"Menü Fleisch "</b> Schwein im Tempura-Teig mit Süssauersauce dazu Reis und Gemüse <b>Panna Cotta mit Fruchtsauce</b>	<b>"Menü Fleisch "</b> Gebratenes Pouletbrüstli Maisfrites und Brokkoli  <b>Panna Cotta mit Fruchtsauce</b>	<b>"Menü Vegetarisch "</b> Gemüse im Tempura-Teig mit Süssauersauce dazu Reis und Gemüse <b>Panna Cotta mit Fruchtsauce</b>
<b>Mittwoch</b> 04.02.2026	<b>"Menü Vegetarisch "</b> Käse Hörnli mit Röstzwiebeln dazu Gemüse	<b>"Menü VEGAN "</b> Ravioli gefüllt An Tomatensauce mit Kichererbsen	<b>"Menü Vegetarisch "</b> Hausgemachter Apfelstrudel Vanillesauce
<b>Donnerstag</b> 05.02.2026	<b>"Menü Fleisch "</b> Kalbsbratwurst (Olma) Lyoner Kartoffeln Rüebli <b>Marmorcake</b>	<b>"Menü Fisch "</b> Fischknusperli (VN) mit Tartarsauce Spinat und Reis  <b>Marmorcake</b>	<b>"Menü Vegetarisch "</b> Camembert paniert Lyoner Kartoffeln Rüebli <b>Marmorcake</b>
<b>Freitag</b> 06.02.2026	<b>"Menü Fleisch "</b> Pasta Buffet	<b>"Menü Fleisch "</b> Pasta Buffet	<b>"Menü Vegetarisch "</b> Pasta Buffet

**Deklaration Fisch:** MSC (aus Wildfang) ASC (aus Zucht),

**Deklaration Fleisch:** Rind (CH), Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH/EU), Lamm (NZL), Wild (CH/A)

**Deklaration Saucen, Beilagen & Gemüse:** Regional CH & Eigenproduktion

**Allergene:** Kennzeichnung bei Essensausgabe via Tafel. Bei weiteren Fragen, bitte sich an das Küchenpersonal wenden! **Sonstiges:** \* = Menüsalat mit einem passenden Dressing inklusive