

Menüplan KW 06

vom 02.02.2026 bis 08.02.2026



Montag 02.02.2026			
	“Menü Fleisch” Rindssaftplätzli mit Nudeln und zweifarbigem Bohnen	“Menü Fleisch” Pasta Carbonara	“Menü Vegetarisch” Buchweizenspätzli Pfanne mit Gemüsestreifen und Käse
Dienstag 03.02.2026	“Menü Fleisch” Schwein im Tempura-Teig mit Süßsauersauce dazu Reis und Gemüse Panna Cotta mit Fruchtsauce	“Menü Fleisch” Gebratenes Pouletbrüstli Maisfrites und Brokkoli Panna Cotta mit Fruchtsauce	“Menü Vegetarisch” Gemüse im Tempura-Teig mit Süßsauersauce dazu Reis und Gemüse Panna Cotta mit Fruchtsauce
Mittwoch 04.02.2026	“Menü Vegetarisch” Käse Hörnli mit Röstzwiebeln dazu Gemüse	“Menü VEGAN” Ravioli gefüllt An Tomatensauce mit Kichererbsen	“Menü Vegetarisch” Hausgemachter Apfelstrudel Vanillesauce
Donnerstag 05.02.2026	“Menü Fleisch” Kalbsbratwurst (Olma) Lyoner Kartoffeln Rüebli Marmorcake	“Menü Fisch” Fischknusperli (VN) mit Tartarsauce Spinat und Reis Marmorcake	“Menü Vegetarisch” Camembert paniert Lyoner Kartoffeln Rüebli Marmorcake
Freitag 06.02.2026	“Menü Fleisch” Pasta Buffet	“Menü Fleisch” Pasta Buffet	“Menü Vegetarisch” 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:** * = Menüsplat mit einem passenden Dressing inklusive