

# Menuplan

Tag	Datum	Tagesmenu	Abendessen	
Montag	12.01.2026	Suppe oder Jus Kaninchenragout Tessiner Art Bramata-Polenta Geschmorter Lattich mit Salat	Thonsalat mit Bohnen, Oliven, Kartoffeln und Tomaten Tessinerbrot Thon (PHL, FAO 71) Milchkaffee oder Tee	<b>Fit-HIT</b>
Dienstag	13.01.2026	Suppe oder Jus Gebackener Weichkäse mit Preiselbeer Dip Sesamkartoffeln Fenchelgratin mit Salat	Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott Milchkaffee oder Tee	Linsencurry mit Gemüse und geräuchertem Tofu Basmatireis mit Salat
Mittwoch	14.01.2026	Suppe oder Jus Hausgemachter Hackbraten an Madeirasauce Teigwaren Glasierte Karotten mit Salat	Lauchkuchen mit Speck Grüner Salat Milchkaffee oder Tee	
Donnerstag	15.01.2026	Suppe oder Jus Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Gemischte Bohnen mit Salat	Apfelerösti mit Rosinen Milchkaffee oder Tee	<b>Wochenempfehlung</b>
Freitag	16.01.2026	Suppe oder Jus Spaghetti Bolognaise mit Rindfleisch und Gemüse Reibkäse mit Salat	Kartoffelgratin mit Gemüse Grüner Salat Milchkaffee oder Tee	Sägemattburger mit Speck im Sesambrötli Pommes frites mit Salat
Samstag	17.01.2026	Suppe oder Jus Fondueplausch mit Liveübertragung des Lauberhornrennens	Aufschneitteller mit Gemüsesalat Brötli Milchkaffee oder Tee	
Sonntag Geburtstagessen Fr. Burkhalter (17.01.)	18.01.2026	Suppe oder Jus Rindspfeffer Jägerart Kartoffelstock Rotkraut mit Marroni mit Salat	Bündner Gerstensuppe Bergkäse Ruchbrot Milchkaffee oder Tee	

Falls nicht anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich **Schweizer Fleisch und Fisch**.

Ausnahmen werden direkt im Menu deklariert.

Sofern nicht anders vermerkt, wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

Ausnahmen werden direkt im Menu deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.