

Menuplan

Tag	Datum	Tagesmenu	Abendessen	
Pfingstmontag	25.05.2026	Suppe oder Jus Lammvoressen Emmentaler Art Kartoffelstock Lattich mit Speck Salat CHF20.00	Aprikosenkuchen mit Rahm Milchkaffee oder Tee	Fit-HIT
Dienstag	26.05.2026	Suppe oder Jus Gebackener Fleischkäse an Senfsauce Farbige Teigwaren Blumenkohl mit Brösmeli Salat CHF17.00	Siedfleischsalat mit Zwiebeln und Essiggurken Tessinerbrot Milchkaffee oder Tee	Gnocchi di pane mit Spargeln und Gemüse an Kräutersauce Salat CHF17.00
Mittwoch	27.05.2026	Suppe oder Jus Geschmorter Fleischvogel an Rotweinsauce Polenta Ratatouille Salat CHF17.00	Englischer Brotauflauf mit Beerenkompott Toastbrot (AT) Milchkaffee oder Tee	
Donnerstag Herr Christen F.	28.05.2026	Suppe oder Jus Pouletgeschnezteltes an Currysauce Reis Früchtegarnitur Salat CHF17.00	Käseauswahl mit Geschwellte Kartoffeln und Kräuterquark Milchkaffee oder Tee	Wochenempfehlung
Freitag	29.05.2026	Suppe oder Jus Fischstäbli mit Tartaresauce Salzkartoffeln Rahmspinat Fisch (D, FAO 61/67) Salat CHF17.00	Aufschnittteller mit Selleriesalat Ruchbrot Milchkaffee oder Tee	Käseschnitte mit Tomaten, Schinken und Zwiebeln Salat CHF17.00
Samstag	30.05.2026	Suppe oder Jus Penne all' Cinque Pi (Panna, Pomodori, Parmigiano, Prezzemoli, Pepe) Salat CHF17.00	Warme Crepes mit Birnenkompott Milchkaffee oder Tee	
Sonntag	31.05.2026	Suppe oder Jus Kaninchenrollbraten an Kräutersauce Kartoffelgratin Mischgemüse Salat CHF20.00	Pizza Baquette mit Tomaten, Schinken und Mozzarella überbacken Grüner Salat 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.