Menuplan

Tag	Datum	Tagesmenu	Abendessen	Fit-HIT
Montag	30.11.2026	Suppe oder Jus Gebackener Weichkäse mit Preiselbeer Dip Ofenkartoffeln mit Sesam Rahmwirsing mit Salat CHF17.00	Birchermüesli mit Früchten und Beeren Weggli Milchkaffee oder Tee	
Dienstag	01.12.2026	Suppe oder Jus Geschmorter Fleischvogel* an Rotweinsauce Tomatenrisotto Bohnen mit Salat CHF17.00	Cervelatsalat* mit Zwiebeln und Essiggurken Ruchbrot Milchkaffee oder Tee	Asiatischer Linseneintopf mit Gemüse Minzjoghurt Knoblauchbrot mit Salat CHF17.00
Mittwoch	02.12.2026	Suppe oder Jus Pouletvoressen mit Silberzwiebeln und Champignons Teigwaren Blattspinat mit Salat CHF17.00	Toast Williams mit Speck* Grüner Salat Milchkaffee oder Tee	
Donnerstag	03.12.2026	Suppe oder Jus Berner Platte mit Rippli*, Wurst* und Speck* Kartoffeln mit Schnittlauch Sauerkraut mit Salat CHF17.00	Spaghetti an Tomatensauce Reibkäse Grüner Salat Milchkaffee oder Tee	
Freitag	04.12.2026	Suppe oder Jus Hausgemachter Hackbraten* an Kräutersauce Kartoffelstock Glasierte Karotten mit Salat CHF17.00	Zwetschgenkuchen mit Rahm Milchkaffee oder Tee	Wild-Bratwurst* an Zwiebelsauce Rösti-Kroketten Tagesgemüse mit Salat CHF20.00
Samstag	05.12.2026	Suppe oder Jus Älplermagronen mit Schinken* und Speck* Apfelmus mit Salat CHF17.00	Bünder Gerstensuppe* Bergkäse Ruchbrot Milchkaffee oder Tee	
Sonntag	06.12.2026	Suppe oder Jus Rehpfeffer Jägerart* Hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut Glasierte Marroni mit Salat CHF20.00	Samichlaus-Teller* reich garniert Grittibänz Milchkaffee oder Tee	

Wochenempfehlung

Falls nicht anderes vermekt ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.
Ausnahmen werden direkt im Menu deklariert.
Sofern nicht anders vermekt, 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.
*** Gericht enthält als Zutat Schweinefleisch**
Änderungen vorbehalten