

WOCHEMENÜPLAN

16.02.2026 - 20.02.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Klare Gemüsesuppe mit Bio-Sternchen	Geflügelsuppe mit Backerbsen	Milchrahmsuppe	Rindsuppe mit Gemüse	Zucchinicremesuppe
Allergene	A, F, L, M		A, C, F, G, L	A, G, L, M	A, C, F, G, L, M
MENÜ 1	Putenrahmgulasch mit Spätzle, dazu Salat	Italienische Pasta mit Salami, Paradeiser und Oliven, dazu Basilikumpesto	Heringssalat (weiss oder rot) mit Gebäck	Gebackene Hühnerkeule mit Risi Pisi, dazu Salat	Krautfleisch mit Semmelknödel
Allergene	A, C, F, G, L, M	A, C, F, G, H, L	C, D, G, M, O	A, C, G	A, C, F, G, L, M
MENÜ 2	Gemüseschmarrn mit Schnittlauch-Topfen-Creme, dazu Salat	Kichererbsen-Erdäpfelpfanne, dazu Salat	Rote Rüben-Risotto mit glasierten Birnen und Walnüssen, dazu Salat	Grillkäse auf Blattsalat & Oliven-Fladenbrot	Topfenstrudel mit Vanillesauce
Allergene	A, C, G			C, G, H, L, M A, C, F, G, L, M, O	A, C, F, G
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHEANGEBOT	Zwiebelrostbraten mit Fächergerkerl, dazu Braterdäpfel				
Allergene	A, F, G, L, M, O, X				
NACHSPEISE	Schokoriegel oder Obst	Faschingskrapfen oder Obst	Obstgarten oder Obst	Vanille-Plunder oder Obst	Obst
Allergene	A, F, G, H	A, C, G	G	A, C, G, H	

Alle Menüs sind inkl. Suppe und Nachspeise | Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontamination | Änderungen vorbehalten



Vegetarische Speise



Vegane Speise

Allergene - Allergeninformation gemäß „Codex-Empfehlung“

A - Glutenhaltiges Getreide
 B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
 C - Ei und Eierzeugnisse
 D - Fisch und Fischerzeugnisse
 E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F - Soja und Sojaerzeugnisse
 G - Milch und Milcherzeugnisse
 H - Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
 L - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 M - Senf und Senferzeugnisse

N - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
 O - Schwefeldioxid und Sulfite
 P - Lupine und Lupineerzeugnisse
 R - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
 X - Alkohol