

WOCHENMENÜPLAN

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, L, M	 	A, C, G, L	A, 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, G, L, M	A, C, F, G, H, L	C, D, G, M, O	A, C, G	A, C, 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	<i>Gebratener, geräucherter Bio-Tofu auf Asia-Mix-Salat, garniert mit Bio-Salatkernen</i>	Topfenstrudel mit Vanillesauce		
Allergene	A, C, G		 	C, G, H, L, M	 	A, F, H, N	
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck						
Allergene							
WOCHENANGEBOT	Zwiebelrostbraten mit Fächergerkerl, dazu Braterdäpfel						
Allergene	A, 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