

# MENÜPLAN

Woche vom 02.02. - 08.02.2026



	MONTAG 02.02	DIENSTAG 03.02	MITTWOCH 04.02	DONNERSTAG 05.02	FREITAG 06.02	SAMSTAG 07.02	SONNTAG 08.02
<b>MITTAG</b> <b>MENU 1*</b>	<b>Spinatsuppe</b> *** <b>Nüsslisalat mit Ei</b> *** <b>Hackbraten mit Kartoffelstock und Karotten</b> *** <b>Schokoladenmousse</b>	<b>Maissuppe</b> *** <b>Randensalat</b> *** <b>Rahmschnitzel mit Teigwaren und Mischgemüse</b> *** <b>Caramelcreme</b>	<b>Zwiebelsuppe</b> *** <b>Zucchettisalat</b> *** <b>Schweinsschmorbraten an seiner Sauce mit Kartoffelstock Erbsen und Rüebli</b> *** <b>Schwarzwälderschnitte</b>	<b>Rieslingsuppe</b> *** <b>Blattsalat</b> *** <b>Reis Casimir mit Früchtegarnitur</b> *** <b>Caramelköpfli</b>	<b>Linsensuppe</b> *** <b>Tomatensalat</b> *** <b>Gebratenes Fischfilet an Safransauce mit Bratkartoffeln und Rahmlauch</b> *** <b>Fruchtschale</b>	<b>Bouillon mit Eierstich</b> *** <b>Pfälzersalat</b> *** <b>Älplermakkaroni mit Speck, Kartoffeln und Röstzwiebeln</b> *** <b>Süßmostcreme</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> *** <b>Blattsalat</b> *** <b>Rindsstroganoff mit Risotto und Zucchettigemüse</b> *** <b>Panna Cotta mit Fruchtsauce</b>
<b>MITTAG</b> <b>MENU 2*</b>	<b>Spinatsuppe</b> *** <b>Nüsslisalat mit Ei</b> *** <b>Linseneintopf mit Speck, Gemüse und Kartoffeln</b> *** <b>Schokoladenmousse</b>	<b>Maissuppe</b> *** <b>Randensalat</b> *** <b>Asiatische Gemüsepflanne mit Jasminreis</b> *** <b>Caramelcreme</b>	<b>Zwiebelsuppe</b> *** <b>Zucchettisalat</b> *** <b>Teigwaren mit Gemüserahmsauce und Käse</b> *** <b>Schwarzwälderschnitte</b>	<b>Rieslingsuppe</b> *** <b>Blattsalat</b> *** <b>Gnocchi mit hausgemachtem Ratatouille</b> *** <b>Caramelköpfli</b>	<b>Linsensuppe</b> *** <b>Tomatensalat</b> *** <b>Fitnesssteller mit Camembert und Preiselbeeren</b> *** <b>Fruchtschale</b>	<b>Bouillon mit Eierstich</b> *** <b>Pfälzersalat</b> *** <b>Gefüllte Süßkartoffeln mit Gemüse und Frischkäse</b> *** <b>Süßmostcreme</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> *** <b>Blattsalat</b> *** <b>Gefüllte Süßkartoffeln mit Gemüse und Frischkäse</b> *** <b>Panna Cotta mit Fruchtsauce</b>
<b>ABEND*</b>	<b>Spinatsuppe</b> *** <b>Schinkengipfel mit Blattsalat</b>	<b>Maissuppe</b> *** <b>Salamiteller mit Hausbrot</b>	<b>Zwiebelsuppe</b> *** <b>Griessschnitten mit Zwetschgenkompott</b>	<b>Rieslingsuppe</b> *** <b>Emmentalerfleischkäse mit Kartoffelsalat</b>	<b>Linsensuppe</b> *** <b>Belegte Brötli mit Salami, Ei und Thon</b>	<b>Bouillon mit Eierstich</b> *** <b>Kaiserschmarrn mit Staubzucker</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> *** <b>Käseteller mit Gschwellti und Kräuterquark</b>

Für Allergiker: Bitte wenden Sie sich an das Personal für mögliche Rückfragen

Herkunft: Fleisch & Brot Schweiz

Herkunft: Fisch Atlantik MSC

\* mit Vorbehalt