## Menüplan vom 01.12. – 07.12.2025

Tagessuppe	Tagesmenü - Mittagessen	Tagesdessert	Tagesmenü – Abendessen (inkl. Suppe/Salat)	
Lauch-Suppe	Rindssaft-Plätzli Kartoffelstock & Kürbis-Würfel Blattsalat & Öpfelschnitzli	Vanille-Creme	Rührei mit Gemüse-Streifen	
Hafer-Suppe	Truthahn-Hackbraten Reis & Kohlrabi Blatt- & Rettich-Salat	Orangen-Cake	Bergler-Gratin (Käse-Griess-Auflauf mit Speck)	
Bouillon mit Schnittlauch	Bauern-Bratwurst Rösti & Ofen-Tomate Blattsalat & Öpfelschnitzli	Mandel-Gipfel	Toast Hawaii	
Most-Suppe	Schweinsschnitzel mit Pilz-Sauce Spiralen & Karotten Blatt- & Zucchetti-Salat	Mango-Würfel	Frucht-Knödel mit Vanille-Sauce	
Sellerie-Suppe	Poschierter Lachs an Dillsauce Salzkartoffeln & Broccoli Blattsalat & Öpfelschnitzli	Lebkuchen-Mousse	Tomaten-Strudel, Salat	
Coq au Vin Bauern-Suppe Bramata-Polenta & Butterbohnen Bananen-Muffin Kartof Blatt- & Kabis-Salat		Kartoffel-Salat & Wienerli		
Bouillon mit Käse-Schnittchen	Kalbsschulter-Braten Nusskartoffeln & Schwarzwurzeln Blatt- & Linsen-Salat	Williams-Torte	Kirschen-Wähe	
	Lauch-Suppe  Hafer-Suppe  Bouillon mit Schnittlauch  Most-Suppe  Sellerie-Suppe  Bauern-Suppe  Bouillon	Rindssaft-Plätzli Kartoffelstock & Kürbis-Würfel Blattsalat & Öpfelschnitzli  Truthahn-Hackbraten Reis & Kohlrabi Blatt- & Rettich-Salat  Bauern-Bratwurst Rösti & Ofen-Tomate Blattsalat & Öpfelschnitzli  Schweinsschnitzel mit Pilz-Sauce Spiralen & Karotten Blatt- & Zucchetti-Salat  Poschierter Lachs an Dillsauce Salzkartoffeln & Broccoli Blattsalat & Öpfelschnitzli  Coq au Vin Bramata-Polenta & Butterbohnen Blatt- & Kabis-Salat  Kalbsschulter-Braten Nusskartoffeln & Schwarzwurzeln	Rindssaft-Plätzli Kartoffelstock & Kürbis-Würfel Blattsalat & Öpfelschnitzli  Truthahn-Hackbraten Reis & Kohlrabi Blatt- & Rettich-Salat  Bouillon mit Schnittlauch  Most-Suppe  Schweinsschnitzel mit Pilz-Sauce Spiralen & Karotten Blatt- & Zucchetti-Salat  Poschierter Lachs an Dillsauce Salzkartoffeln & Broccoli Blattsalat & Öpfelschnitzli  Coq au Vin Bramata-Polenta & Butterbohnen Blatt- & Kabis-Salat  Kalbsschulter-Braten Nusskartoffeln & Schwarzwurzeln  Kalbsschulter-Braten Nusskartoffeln & Schwarzwurzeln  Williams-Torte	



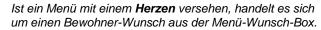


Tagessuppe	Wochen-Hit Mit Hackfleisch gefüllte Peperoni Reis	Tagesdessert	Abend-Hit Fenchel-Salat mit Orangen&Rosinen Mozzarella & Nuss-Brötli
Tagessuppe	<b>Vegi</b> Walliser Cholera Kabis-Salat	Tagesdessert	Café complet oder Götterspeise



Wir verwenden nach Möglichkeit Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden auf der Lebensmittel-Deklaration aufgeführt. Zu Allergenen in den einzelnen Angeboten gibt Ihnen unser Küchenteam gerne Auskunft.







## Liste der 14 Allergene

	Glutenhaltiges Getreide	altiges Getreide namentlich Weizen, Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder von Hybridstämmern	
	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<u></u> Eier		und daraus gewonnene Erzeugnisse	
	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<b>\$</b>	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
1. A. A.	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)	
	Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecanüsse, Paranüsse,Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten	
	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
A.	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
0	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
16	Schwefeldioxid und Sulfite	Rosinen, Trockenfrüchte, Meerrettich, Würzmittel, Kirschen (eingelegt), Essig, Wein, Marmeladen und Gelees, getrocknetes Gemüse und Fertiggerichte	
100	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)	und daraus gewonnene Erzeugnisse	