


Menüplan 26.01. – 01.02.2026

Woche 05	Tagessuppe	Tagesmenü - Mittagessen	Tagesdessert	Tagesmenü – Abendessen (inkl. Suppe/Salat)
Montag 26.01.	Pastinaken-Suppe	Poulet-Brust an Zitronen-Sauce Weisswein-Risotto&Kürbiswürfeli Blattsalat & Öpfelschnitzli	Berliner	Linsen-Gemüse-Eintopf mit Speck
Dienstag 27.01.	Champignon-Suppe	Rindsvoressen Stampf & Butter-Bohnen Blatt- & Fenchel-Salat	Studenten-Schnitte	Tomatenspaghetti, Parmesan
Mittwoch 28.01.	Bouillon mit Schnittlauch	Kalbs-Leberli Rösti & Wirz Blattsalat & Öpfelschnitzli	Mandarinen-Quark	Kaiserschmarren mit Kirschen-Kompott
Donnerstag 29.01.	Bauern-Suppe	Fleischvogel Spätzli & Rotkraut Blatt- & Russischer Salat	Ananas-Würfel mit Datteln	Gemüse-Wähe
Freitag 30.01.	Kräuter-Suppe	Forellenfilet an Mandel-Butter Quinoa & Lattich Blattsalat & Öpfelschnitzli	Hasli-Kuchen	Käse-Teller mit Früchte-Brot
Samstag 31.01.	Tomaten-Suppe	♥ Paniertes Schnitzel Pommes Frites & Erbsen Blatt- & Randen-Salat	Mocca-Creme	Roastbeef mit Tartar-Sauce Vollkornbrötli
Sonntag 01.02.	Bouillon mit Croûtons	Lamm-Gigot Polenta Halbmond & Rosenkohl Blatt- & Rettich-Salat	Zitronen-Roulade	Geraffelte Apfelwähe

Wochenalternativen zum Tagesmenü

	Tagessuppe	Wochen-Hit Blut- & Leber-Wurst Salzkartoffel & Apfelschnitze	Tagesdessert	Abend-Hit Antipasti-Gemüse & Mozzarella-Kugeln, Brötli
	Tagessuppe	Vegi Penne 5 P (Tomaten, Rahm, Parmesan und Petersilie)	Tagesdessert	Café complet oder Griessköpfli

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.

















Ist ein Menü mit einem **Herzen** versehen, handelt es sich um einen Bewohner-Wunsch aus der Menü-Wunsch-Box.



«**Krönli-Menü**» bedeutet, dass ein/eine Bewohner/in an diesem Tag einen besonderen Geburtstag feiert und sich dieses Menü gewünscht hat.

Guten
Appetit

Liste der 14 Allergene

	Glutenhaltiges Getreide	namentlich Weizen, Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder von Hybridstämmern
	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	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
	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Schwefeldioxid und Sulfite	Rosinen, Trockenfrüchte, Meerrettich, Würzmittel, Kirschen (eingelegt), Essig, Wein, Marmeladen und Gelees, getrocknetes Gemüse und Fertiggerichte
	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)	und daraus gewonnene Erzeugnisse