

Menüplan vom 02. Februar - 08. Februar 2026

Mittagessen

Nachessen

Montag
02.02.2026

Gemüsecremesuppe
Fleischkäse
an Paprikarahmsauce
Hausgemachte Griesshalbmonde
Glasierte Karotten

Kartoffelgaletten
mit Gemüse
Käsesauce
Chabissalat

Dienstag
03.02.2026

Linsensuppe
Schweins-Saltimbocca
an Marsala-Jus
Toskaner Bratkartoffeln
Peperonata

Tagessüpli
Hausgemachter Quarkstrudel
mit Kompott

Mittwoch
04.02.2026

Karottencremesuppe mit Kerbel
Hausgemachter Käsekuchen
Saisonsalat
Tirami-Su

Eier im Töpfchen
Kräutersauce
mit Kartoffeln und Gemüsewürfeln

Donnerstag
05.02.2026

Brotsuppe
Trutengeschnetzeltes
Kräutersauce
Tomatenrisotto
Rahmwirz

Ravioli
mit Gemüsefüllung
Tomatensauce
Saisonsalat

Freitag
06.02.2026

Kürbiscresmesuppe
Dorschfilet Bordelaise
Dill-Kartoffeln
Gehackter Rahmspinat

Tagessüpli
Birnen - Jalousie
Vanillesauce

Samstag
07.02.2026

Gurkencremesuppe
Hausgemachte
Rindfleisch Lasagne
Mit Gemüse
Saisonaler Salat

Reichhaltiges Cafe Complet
Fleisch, Käse, Butter und Konfi
und hausgemachtem Zopf

Sonntag
08.02.2026

Broccolicresmesuppe
Kalbsbraten
mit Cognacrahmsauce
Kartoffel-Gratin
Saisonales Mischgemüse
Studentenschnitte

Frische
Brandteiggnocchi
Safran - Kräutersauce
Randensalat

Wochenhit

Haferburger mit Tomatensugo und Tagesgemüse
Schweinssteak Kräuterbutter, Pommes frites, Tagesgemüse

Abends können die Bewohner à la Carte aus der Abendkarte, anstelle des Menüs, bestellt werden.

Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Unsere Gerichte können allergene Stoffe enthalten. Auskünfte erteilt die Küche

Fisch: Nordwestatlantik (Wildfang)

Truten: Polen / Dorsch = F / Brot = CH