

# Mittagessen 2. März 2026 bis 8. März 2026

**KW 10**

Zu den Menüs wird täglich eine Suppe serviert

Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026	Samstag 07.03.2026	Sonntag 08.03.2026
<b>Menü 1</b>						
<b>Pastetli Fleischfüllung Erbs und Rübli</b>  <b>Gemischter Salat</b>  <b>Caramelcreme</b>	<b>Geschnetzelte Kalbsleber Madeira Rösti Flachbohnen mit Speck</b>  <b>Moccafrappé</b>	<b>Brätplätzli Thymiansauce Tomatenrisotto gratinierter Blumenkohl</b>  <b>Frischer Fruchtsalat</b>	<b>Schweinsragout Erdnusssauce Kartoffelstock Lauchgemüse</b>  <b>Rührkuchen</b>	<b>Schellfisch 1 Süss Sauer Sojasprossen Basmatireis Wok Gemüse</b>  <b>Birnenschnitze</b>	<b>Rinds Ghacktes mit Hörnli Reibkäse Apfelschnitzli</b>  <b>Williamscreme</b>	<b>Zwiebelsuppe Käsecroutons</b>  <b>Kalbsschulter Morchelrahm Pommes Duchesse Gemüsemix</b>  <b>Grand Marnier Schaum</b>
<b>Menü 2 (vegetarisch)</b>						
<b>Pastetli Steinpilzfüllung Erbs und Rübli</b>  <b>Gemischter Salat</b>  <b>Caramelcreme</b>	<b>Überbackene Rösti mit Gemüse</b>  <b>Moccafrappé</b>	<b>Peperoniomelette Thymiansauce Tomatenrisotto gratinierter Blumenkohl</b>  <b>Frischer Fruchtsalat</b>	<b>Bratkäse Erdnusssauce Kartoffelstock Lauchgemüse</b>  <b>Rührkuchen</b>	<b>Frühlingsrolle Süss Sauer Sojasprossen Basmatireis Wok Gemüse</b>  <b>Birnenschnitze</b>	<b>Soja Ghacktes mit Hörnli Reibkäse Apfelschnitzli</b>  <b>Williamscreme</b>	<b>Zwiebelsuppe gebratener Tofu Morchelrahm Pommes Duchesse Gemüsemix</b>  <b>Grand Marnier Schaum</b>
<b>Wochenhit</b>						
<b>Fritierter Camenbert Preiselbeeren - Curryreis - grüner Salat</b>						
<b>Monatsschlager</b>						
<b>Pouletbrüstli Hawaii Rahmsauce - Röstisticks - Tagesgemüse</b>						

Herkunftsdeklaration

Für die Zubereitung unserer Gerichte verwenden wir grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion.

Die Verwendung von ausländischem Fleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet.\*Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Menü-Änderungen bleiben vorbehalten / Wir geben ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichte.

**1 = FAO 27**

**2 =**



## Abendessen 2. März 2026 bis 8. März 2026

KW 10

Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026	Samstag 07.03.2026	Sonntag 08.03.2026
<b>Abendessen</b>						
<b>Belegte Brötli</b> <b>Salami</b> <b>Eiermousse</b>	<b>Heisse Wienerli</b> <b>Senf</b> <b>Kartoffelsalat</b>  <b>Brot</b>	<b>Rindstartar</b> <b>Candatouschaum</b> <b>Toast</b> <b>Butter</b>	<b>Kräutercreme</b>  <b>Apfelpfannen</b> <b>kuchen</b> <b>Zimt Zucker</b>	<b>Wurst Käsesalat</b> <b>garniert</b>  <b>Silserli</b>	<b>Birchermüsli</b> <b>mit Früchten</b>  <b>Milchwegge</b>	<b>Sonntags Znacht</b>  <b>Cafe Complet</b>
<b>Menüauswahl</b>						
gemäss separater Karte, wie z.B. <b>Café complet, Birchermüesli, Joghurt, Fleisch- und Käseplatte auf Bestellung erhältlich.</b>						