

Montag 19.01.2026 bis Sonntag 25.01.2026
Öffnungszeiten: 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

	Tages-Menü	Veggie-Menü	Wochenhit	Fitnesssteller	Abendessen
Montag, 19.01.26	Chabissuppe *** Schweineschnitzel Champignonsauce Teigwaren, Rüebl *** Gebrannte Creme	Chabissuppe *** Spanisches Omelett *** Gebrannte Creme	Chabissuppe *** Lasagne mit Rindfleisch *** Gebrannte Creme	Chabissuppe *** Pouletspiess Kräuterbutter 3 Salate / Grillgemüse *** Gebrannte Creme	Tagessuppe *** Käse-Schnitte* Blattsalat *** Kaffee / Milch
Dienstag, 20.01.26	Kartoffelsuppe *** Kalbsragout Tomaten-Risotto Gartenerbsen *** Schoggi-Muffin	Kartoffelsuppe *** Veggie-Ragout Tomaten-Risotto Gartenerbsen *** Schoggi-Muffin	Kartoffelsuppe *** Lasagne mit Rindfleisch *** Schoggi-Muffin	Kartoffelsuppe *** Pouletspiess Kräuterbutter 3 Salate / Grillgemüse *** Schoggi-Muffin	Tagessuppe *** Heisser Beinschinken* Kartoffelsalat *** Kaffee / Milch
Mittwoch, 21.01.26	Gemüsesuppe *** Hackbraten* Kartoffelstock Romanesco *** Glace	Gemüsesuppe *** Raclette Neue Kartoffeln *** Glace	Gemüsesuppe *** Lasagne mit Rindfleisch *** Glace	Gemüsesuppe *** Pouletspiess Kräuterbutter 3 Salate / Grillgemüse *** Glace	Tagessuppe *** Apfel-Wähe Zwetschgen-Wähe *** Kaffee / Milch
Donnerstag, 22.01.26	Karottensuppe *** Lamm-Curry Couscous Ratatouille *** Fruchtsalat mit Rahm	Karottensuppe *** Gemüse-Curry Couscous Ratatouille *** Fruchtsalat mit Rahm	Karottensuppe *** Lasagne mit Rindfleisch *** Fruchtsalat mit Rahm	Karottensuppe *** Pouletspiess Kräuterbutter 3 Salate / Grillgemüse *** Fruchtsalat mit Rahm	Tagessuppe *** Hörnliisalat* Brötli *** Kaffee / Milch
Freitag, 23.01.26	Blumenkohlsuppe *** Zander-Knusperli / (FAO05, Salzkartoffeln Rahmspinat *** Vanille-Chüsseli	Blumenkohlsuppe *** Rührei mit Kräuter Salzkartoffeln Rahmspinat *** Vanille-Chüsseli	Blumenkohlsuppe *** Lasagne mit Rindfleisch *** Vanille-Chüsseli	Blumenkohlsuppe *** Pouletspiess Kräuterbutter 3 Salate / Grillgemüse *** Vanille-Chüsseli	Tagessuppe *** Cervelat- Krebsli Randensalat Rüebliisalat *** Kaffee / Milch
Samstag, 24.01.26	Kräutersuppe *** Spaghetti Bolognaise *** Griessköpfli	Kräutersuppe *** Fusilli Steinpilzsauce *** Griessköpfli	*** ***	*** ***	Tagessuppe *** Quarkstrudel Fruchtsauce *** Kaffee / Milch
Sonntag, 25.01.26	Bouillon mit Gemüse *** Schweinschalsbraten Kräuter-Polenta Spitzkohl *** Grand-Marnier Torte	Bouillon mit Gemüse *** Veggie-Geschnetzeltes Kräuter-Polenta Spitzkohl *** Grand-Marnier Torte	*** ***	*** ***	Tagessuppe *** Käseteller Geschwellti *** Kaffee / Milch

Fleischherkunft

 Für die Zubereitung der Gerichte wird grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion verwendet.
 Wenn in Einzelfällen ausländisches Fleisch verwendet wurde, wird dies im Menüplan vermerkt.

* Schweinefleisch

Brot / Backwaren Herkunft

Wir verwenden grundsätzlich Brot und Backwaren aus Schweizer Produktion.

Wenn in Einzelfällen ausländisches Brot / Backwaren verwendet wurde, wird dies im Menüplan vermerkt.

Allergene: Bei Fragen zu Allergenen geben wir gerne Auskunft.

Preise

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst.

Menü inkl. Suppe, Salat und Dessert

Menü Sonntag / Feiertage

18.5 CHF

23.5 CHF