

Menuplan vom 23. Februar bis 28. Februar 2026

MITTAGESSEN	
Montag 23. Februar	Gemüsepüreesuppe Geschmorter Rindsfleischvogel ** an Rotweinjus Kartoffelstock Peperonata
Dienstag 24. Februar	Gemüsebouillon mit Ribeli Kalbshacksteak Kräuterbutter Polentagnocchi Rüebli-Lauchgemüse
Mittwoch 25. Februar	Grüne Bohnencremesuppe Schweins-Piccata Tomatensauce Spaghetti Broccoli
Donnerstag 26. Februar	Gerstensuppe Riz Casimir mit Poulet Trockenreis Früchtégarnitur
Freitag 27. Februar	Eblycremesuppe Gedämpfter Lachsragout * Zitronen-Dillsauce Ofenkartoffeln Gedünstete Lattichstreifen
Samstag 28. Februar	Klare Gemüsesuppe Rindspfeffer Jäger Art Spätzli Geschmortes Rotkraut

Täglich frische Salatauswahl vom Buffet

Das Tagesmenu inkl. Suppe und Salat kostet Fr. 19.50

Am Mittwoch Tagesdessert Fr. 4.50

* Fischfanggebiet: Norwegen

** Geburtstag

Änderungen im Menuplan bleiben vorbehalten.
Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden länderspezifisch auf dem Menuplan deklariert (NZL-Neuseeland; AUS-Australien; F-Frankreich; H-Ungarn; V-Vietnam; NO-Norwegen). Seit Januar 2006 sind wir verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unseren Speisen und Gerichten folgende Allergene Stoffe enthalten sein können: glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfide. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unserem Serviceteam.