

Menüplan

	Hauptkomponenten	Stärkebeilagen	Gemüsebeilagen
Montag 05.01.2026	Poulet Cordon bleu mit Zitronenschnitt Geschmorte Kalbsbrustschnitte mit Wurzelgemüse Sellerie Cordon bleu mit Zitronenschnitt	Pommes frites Oregano Polenta Kartoffelstock	Peperonata Lattich Karotten
Dienstag 06.01.2026	Rindsgeschnetztes mit Apfel Couscous Pfanne mit Dorsch Seitangeschnetztes mit Apfel & Linsen	Spiralen Kartoffelstock	Zucchini Safran Fenchel Karotten
Mittwoch 07.01.2026	Spaghetti Carbonara mit Schinken Truthanschnitzel im Käsemantel an Marsalasauce Auberginenschnitzel im Käsemantel an Marsalasauce	Tomaten Risotto Kartoffelstock	Broccoli Kohlrabli Karotten
Donnerstag 08.01.2026	Rippli & Speck mit Senf Asiatische Glasnudel Pfanne mit Lammfleisch und Shanghai Gemüse Asiatischer Glasnudel Pfanne mit Tofu und Shanghai Gemüse	Bouillon Kartoffeln Kartoffelstock	Dörrbohnen & Sauerkraut Ofen Federkohl Karotten
Freitag 09.01.2026	Schweinshals-Steak an grüner Pfeffersauce Seelachsragout in Zitronenrahm Quorn-Steak an grüner Pfeffersauce	Duchesse Kartoffeln Wildreis Kartoffelstock	Blumenkohl Gratin Kefen Karotten
Samstag 10.01.2026	Schweinsvoessen mit Dörrbirnen Moussaka (Rindhackfleisch & Aubergine) Kürbis-Kichererbsen Curry	Schupfnudeln Kartoffelstock	Rotkraut Grüne Bohnen Karotten
Sonntag 11.01.2026	Kalbsbraten an Steinpilzsauce Lammkotellets an Rosmarinsauce Vegibraten an Steinpilzsauce Flan blanc Manger garniert oder Fruchtsalat	Breite Nudeln Lyoner Kartoffeln Kartoffelstock	Gemüsegar nitur Karotten

Rindfleisch: Schweiz / Kalbfleisch: Schweiz / Schweinefleisch: Schweiz / Lammfleisch: Schweiz, Neuseeland+, Australien+, Irland / Poulet: Schweiz / Truten: Schweiz, EU / Kaninchen: Schweiz, Ungarn / Wild: Schweiz, EU
Fisch: alle unsere Fische sind MSC oder ASC zertifiziert / Backwaren: alle unsere Backwaren stammen aus Schweizer Produktion

+kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein