

Menü-Übersicht

Woche: 35

Mo, 24.08. bis So, 30.08. 2026



Montag 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026	Samstag 29.08.2026	Sonntag 30.08.2026
Kappeler Milchsuppe ***** Tomatensalat mit Mozzarella ***** Schwedenbraten mit Dörripflaumen Bratensauce Breitbandnudeln Bohnen ***** Geschmorter Fenchel mit Kräuter-Nusskruste *****	Broccoli- cremesuppe ***** Linsensalat ***** Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Polenta Kräuter-Kohlraben ***** Quorngeschnetzeltes Stroganoff *****	Kichererbsen- püreesuppe ***** Saisonaler Blattsalat mit Joghurt-Dressing ***** "Nasi Goreng" Indonesische Reispfanne mit Poulet und Gemüse ***** "Nasi Goreng" mit Tofu *****	Rotkabis- Apfelcremesuppe ***** Fenchelsalat mit Orangen ***** Kalbsadrio Senfrahmsauce Pommes Duchesse Erbsen- Karottengemüse ***** Vegi-Cervelat *****	Gemüsesuppe dörfliche Art ***** Randensalat mit Meerrettich ***** Pochiertes Felchenfilet Kräuterrahmsauce Dinkel-Knöpfli Blattspinat ***** Gemüse-Omelette *****	Garburesuppe ***** Gemüsesalat ***** Innerschweizer Älplermakronen mit Speck Röstzwiebeln Birnenkompott ***** ohne Speck *****	Gebundene Ochsenschwanzsuppe ***** Eichblattsalat mit Kürbisdressing ***** Lammnierstück und Kotelett Portweinjus Kartoffelgratin zweierlei Gemüse ***** Linsen-Bratlinge *****
Mittagessen	Wochen-Hit Gemischter Salatteller mit Falafel und Tzatziki			Menü-Spezial Mariniertes Schweinskotelett Förster Art mit Waldpilzsauce, gebratene Spätzli und Tagesgemüse		

Fleisch- & Fischherkunft:

Allergene:

Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz, Lammfleisch aus Irland

Felchenfilet aus der Schweiz

Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.

Menü-Übersicht

Woche: 36

Mo, 31.08. bis So, 06.09. 2026



Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Süßmais-cremesuppe ***** Apfel-Rettichsalat ***** Spaghehiti "Carbonara" Schinken-Specksauce Reibkäse Mischgemüse ***** Spaghetti "Napoli" Tomatensauce *****	Rindskraftbrühe mit Backerbsen ***** Bohnensalat ***** Afrikanisches Poulettragout mit Erdnüsse Boulgour Zucchetti ***** Tofuragout mit Erdnüssen *****	Spanische Mandelcremesuppe ***** Blattsalat mit Feigen ***** Kasseler-Braten Rotweinsauce Petersilienkartoffeln Rosenkohl ***** Back-Camembert *****	Linsen- püreesuppe ***** Kürbissalat ***** Kalbsblankett mit Estragon Teigwaren Peperonata ***** Pilzgeschnetzeltes *****	Fenschel- cremesuppe ***** Chinakohlsalat ***** Mediterranes Fischragout mit Riesencrevetten Süßkartoffelstampf Gemüwestreifen ***** Mediterranes Edamame- Gemüseragout *****	Garburesuppe ***** Gemischter Salat ***** Lasagne al forno mit Rindsfleisch Romanesco ***** Gemüse-Lasagne *****	Kürbis- cremesuppe ***** Nüsslisalat mit Ei ***** Reh- und Hirschrücken Preiselbeerrahmsauce gebratene Quarkspätzli zweierlei Gemüse ***** Herbstliche Quarkspätzli- Gemüsepfanne *****
Mittagessen	Wochen-Hit Überbackene, vegetarische Capuns auf einem Gemüsebeet mit Rahmbouillon			Menü-Spezial Gebratenes Kalbssteak mit cremigem Steinpilzrisotto und Broccoli		

Fleisch- & Fischherkunft:

Allergene:

Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz, Reh- und Hirschfleisch aus Tschechien (Silberwald)
Fischfilet aus Europa und Aisen, ASC Crevetten aus vietnamesischer Zucht
Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.