

Menü-Übersicht

Woche: 34

Mo, 17.08. bis So, 23.08. 2026



Montag 17.08.2026	Dienstag 18.08.2026	Mittwoch 19.08.2026	Donnerstag 20.08.2026	Freitag 21.08.2026	Samstag 22.08.2026	Sonntag 23.08.2026
Pastinaken- cremesuppe ***** Gurkensalat mit Dill ***** Truthahn- geschnetzeltes Frischkäsesauce Vollkorn-Spiralen Kräuter-Tomate ***** Süsskartoffel-Täschli Frischkäsesauce *****	Tomatenkraftbrühe mit Cous Cousperlen ***** Hülsenfrüchte-Salat ***** Ungarisches Schweinsgulasch Griessnocken Blumenkohl ***** Apfel- Peperonigulasch *****	Zitronengras- Kokossuppe ***** Blattsalat mit Balsamicodressing ***** Pouletsteak Kräuterbutter gebackene Kartoffelschnitze Mischgemüse ***** Soja Cordon Bleu *****	Brotsuppe ***** Weisskabissalat mit Kümmel ***** Rindsschmorbraten Bratensauce Schupfnudeln Wirsinggemüse ***** Quorn-Nussragout *****	Gelberbsen- püreesuppe ***** geraffelter Karottensalat ***** Fischknusperli Tatarsauce Gemüsereis Kefen ***** Crispy-Tofu *****	Garburesuppe ***** Kürbissalat ***** Waadtländer Saucisson Salzkartoffeln cremiger Lauch ***** Karotten- Hirsemedallion *****	Geflügelcremesuppe ***** Blattsalat mit marinierten Trauben ***** Kalbsschnitzeli Limonensauce Safranrisotto zweierlei Gemüse ***** Gemüseschnitzeli *****
Mittagessen	Wochen-Hit Überbackene Walliser Racletterösti mit Tomaten und Lauch			Menü-Spezial Marinierte Rindshuftspiessli mit Kräuterbutter Pommes frites und Tagesgemüse		

Fleisch- & Fischherkunft:

Allergene:

*Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz
Fischfilet für Knusperli aus Europa und Asien
Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.*

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.