

Menüplan Woche vom 31.08.2026 bis 04.09.2026

Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht «En Guete»!

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Morgentisch	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	
Mittag										
Vorspeise 	Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten	
Hauptgang 	Kalbshacktätschli Kartoffelstampf Dessert		Pouletschenkel Polenta		Menü Surprise		Pasta Plausch		Linsendal Basmatireis Raita	
Zvieri 	Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage	

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten kurzzeitig variieren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch aus Schweizer Zucht oder Wildfang.

Wir verwenden ausschliesslich Brot und Backwaren mit Schweizer Rohstoffen und in der Schweiz hergestellt.

Wir geben euch gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.



Vegetarisch

Fleisch und Fleischerzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse

Menüplan Woche vom 07.09.2026 bis 11.09.2026

Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht «En Guete»!

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Morgentisch	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	✓	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	✓	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	✓	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	✓	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	✓
Mittag										
Vorspeise 	Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten	✓	Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten	✓	Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten	✓	Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten	✓	Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten	✓
Hauptgang 	Gnocchi Tomatensauce	✓	Trofie Pesto Genovese	✓	Truthahn Piccata Ofenkartoffeln Dessert		Momos Jasminreis Dessert	✓	Schweins-Schnitzel	
Zvieri 	Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage	✓	Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage	✓	Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage	✓	Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage	✓	Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage	✓

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten kurzzeitig variieren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch aus Schweizer Zucht oder Wildfang.

Wir verwenden ausschliesslich Brot und Backwaren mit Schweizer Rohstoffen und in der Schweiz hergestellt.

Wir geben euch gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.



Vegetarisch



Fleisch und Fleischerzeugnisse



Fisch und Fischerzeugnisse

Menüplan Woche vom 14.09.2026 bis 18.09.2026

Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht «En Guete»!

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Morgentisch	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	
Mittag										
Vorspeise 	Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten	
Hauptgang 	Pizzaplausch		Eglifilet Salzkartoffeln Mandelbutter		Fries Rice Asiagemüse Thai Omelette		Ricotta Ravioli Cherrytomaten		Käsespätzli Apfelmus Dessert	
Zvieri 	Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage	

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten kurzzeitig variieren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch aus Schweizer Zucht oder Wildfang.

Wir verwenden ausschliesslich Brot und Backwaren mit Schweizer Rohstoffen und in der Schweiz hergestellt.

Wir geben euch gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.



Vegetarisch



Fleisch und Fleischerzeugnisse



Fisch und Fischerzeugnisse

Menüplan Woche vom 21.09.2026 bis 25.09.2026

Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht «En Guete»!

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Morgentisch	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	
Mittag										
Vorspeise 	Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten	
Hauptgang 	Chicken Tender Bratkartoffeln		Risotto Sommergemüse Dessert		Gschwellti Raclettekäse Pickels		Penne Rindsbolognese Dessert		Rindsburger Brioche Bun Rösti Fries	
Zvieri 	Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage	

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten kurzzeitig variieren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch aus Schweizer Zucht oder Wildfang.

Wir verwenden ausschliesslich Brot und Backwaren mit Schweizer Rohstoffen und in der Schweiz hergestellt.

Wir geben euch gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.



Vegetarisch



Fleisch und Fleischerzeugnisse



Fisch und Fischerzeugnisse

Menüplan Woche vom 28.09.2026 bis 02.10.2026
Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht «En Guete»!

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Morgentisch	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück	
Mittag										
Vorspeise 	Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten		Frische Saisonale Rohkost/Salat/Nüsse/ Kerne/Proteinkompon enten	
Hauptgang 	Fleischkäse Ofenkartoffeln Dessert		Butter-Chicken Basmatireis		Gnocchi a la Romana Cherrytomaten		Pinsa Tomaten/Mozzarella		Spaghetti Tomatensauce	
Zvieri 	Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage		Saisonale Früchte mit kleiner Stärke o. Proteinbeilage	

Um Foodwaste zu verhindern können einzelne Menükomponenten kurzzeitig variieren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch aus Schweizer Zucht oder Wildfang.

Wir verwenden ausschliesslich Brot und Backwaren mit Schweizer Rohstoffen und in der Schweiz hergestellt.

Wir geben euch gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

