
























*Menüplan Woche vom 01.12.2025 bis 05.12.25*  
*Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht "En Guete"!*

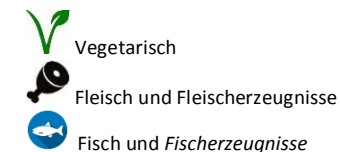
	<b>Montag</b>		<b>Dienstag</b>		<b>Mittwoch</b>		<b>Donnerstag</b>		<b>Freitag</b>	
Morgentisch	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		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 	Rigatoni mit Tomatensauce		Kalbsköfte mit Süsskartoffeln und Karotten		Rindshacktätschli mit Ofenkartoffeln und Blumenkohl		Gemüse Curry mit Basmatireis  Dessert: Schokocreame		Udon Nudeln mit Wintergemüse und Miso-Sojasauce	
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.



*Menüplan Woche vom 08.12.2025 bis 12.12.25*  
*Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht «En Guete»!*

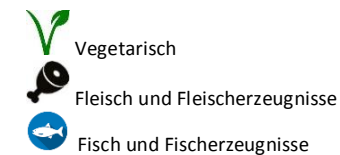
	<b>Montag</b>		<b>Dienstag</b>		<b>Mittwoch</b>		<b>Donnerstag</b>		<b>Freitag</b>	
Morgentisch	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		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 	Risotto mit Wintergemüse		Orecchiette Vongole  Dessert: Mandelguetzli		Pouletplätzli mit Kräuterpesto und Reis		Pasta Plausch		Roastbeef mit Café de Paris und Pommes Rissolées	
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.



*Menüplan Woche vom 15.12.2025 bis 19.12.25*  
*Das Küchenteam freut sich über euren Besuch und wünscht «En Guete»!*

	<b>Montag</b>		<b>Dienstag</b>		<b>Mittwoch</b>		<b>Donnerstag</b>		<b>Freitag</b>	
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 	Flammkuchen  Dessert: Mailänderli		Tagliatelle mit Räucherlachs und Rahmsauce		Menü Surprise		Hausgemachte Spätzli mit Kürbisgemüse		Menü Surprise	
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.

