

Menüplan Woche vom 05.10.2026 bis 09.10.2026

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 	Hot Dog Röstikroketten Dessert		Kalbshacktätschli Kartoffelstock Dessert		Menü Surprise		Penne Tomatensauce		Poke Bowl	
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 12.10.2026 bis 16.10.2026

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 	Gnocchi Kräuterrahmsauce		Trofie Pesto Genovese		Poulet Schenkel Bratkartoffeln Dessert		Pizzaplausch		Rindsgehacktes Hörnli Apfelmus	
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.

Fleischerzeugnisse

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



Menüplan Woche vom 21.10.2026 bis 25.10.2026

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 	Spaghetti Cinque P		Hausgemachte Fischknusperli Butter-Reis Dessert		Gemüse Lasagne		Kalbsgeschnetzeltes Butterrösti		Käsespätzli Apfelmus	
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 26.10.2026 bis 30.10.2026

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 	Chicken Tender Bratkartoffeln		Älplermagronen Apfelmus		Gemüse Empanada		Kokos-Gemüse-Curry Basmatireis Dessert		Zurliburger 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.

Fleischerzeugnisse

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

