

Menüplan Woche vom 06.07.2026 bis 10.07.2026

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 	Kalbsköfte Taschenbrot Joghurtsauce Dessert		Spaghetti Rindsbolognese		Menü Surprise		Pizzaplausch		Hot Dog Gemüse-Pilawreis	
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 17.08.2026 bis 21.08.2026

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

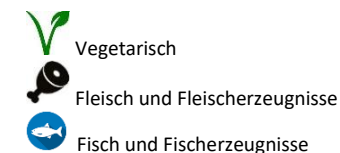
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Morgentisch	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info	Angebot	Info
	Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines Frühstück		Saisonale Rohkost Kleines 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 	Zurli Rinds-Burger Brioche Bun Rösti Frites		Gnocchi Sommergemüse		Risotto Ofen-Cherry-Tomaten Dessert		Pasta Plausch Dessert		Hausgemachte Chicken-Tenders	
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 24.08.2026 bis 28.08.2026

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		Lachsforelle Salzkartoffeln		Linsendal Raita Basmatireis		Penne Rindsbolognese		Käse-Spätzli 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