



Menüplan vom 16.2. bis 22.2.2026

Woche 8	Mittagessen	Abendessen
Montag 16.2.2026	Gemüsepüreesuppe Gemüsekekeln Tomatensauce Polenta Gebratene Peperoni	Dampfnudeln mit Vanillesauce
Dienstag 17.2.2026	Reiscremesuppe Kalbszunge Kapernsauce Kartoffelstock Bohnen Geburtsstagsdessert für Frau Kamber	Pouletsalat "Florida" mit Cocktailsauce
Mittwoch 18.2.2026	Linsen - Kartoffelsuppe Vegetarisches Riz Casimir mit Currysauce und Reis Früchtégarnitur Geburtsstagsdessert für Herr Gfeller Daniel	Speckkartoffeln Grüner Saisonsalat mit Gemüsestreifen
Donnerstag 19.2.2026	Gemüsesuppe Paniertes Schweinsschnitzel Ketchup und Zitrone Pommes Frites Erbsli und Rüeblí	Belegte Brötli Schinken und Ei
Freitag 20.2.2026	Gartenerbsensuppe mit Minze Penne Teigwaren Weissweinsauce mit Rauchlachs Broccoli mit Mandeln	Haferbrei Zimtzucker Apfelmus
Samstag 21.2.2026	Randensuppe Spinatkuchen mit Cantadou Frischkäse	Bündner Gerstensuppe Kartoffelbrötchen
Sonntag 22.2.2026	Bouillon mit Gemüse "Berner Platte" Siedfleisch, Speck und Wienerli Salzkartoffeln Sauerkraut Schokoladenmousse	Kalter Teller mit Fleisch und Käse

Wir legen grossen Wert auf partnerschaftliche Beziehungen zu den lokalen Lieferanten und bevorzugen möglichst regionale und saisonale Produkte.
 Unser Fleisch/Fisch/Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.
 Ausnahmen werden deklariert. Herkunft Rauchlachs: Norwegen
 Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitende.