



## Menüplan vom 16.2. bis 22.2.2026

Woche 8	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag 16.2.2026</b>	Gemüsepüreesuppe Gemüsekugeln Tomatensauce Polenta Gebratene Peperoni	Dampfnudeln mit Vanillesauce
<b>Dienstag 17.2.2026</b>	Reiscremesuppe Kalbszunge Kapernsauce Kartoffelstock Bohnen  Parfait	Pouletsalat "Florida" mit Cocktailsauce
<b>Mittwoch 18.2.2026</b>	Kartoffelsuppe mit Majoran  Vegetarisches Riz Casimir mit Currysauce und Reis Früchtegarnitur	Speckkartoffeln Grüner Saisonsalat mit Gemüsestreifen
<b>Donnerstag 19.2.2026</b>	Gemüsesuppe  Paniertes Schweinsschnitzel Ketchup und Zitrone Pommes Frites Erbsli und Rüebli  Limettenmousse mit Limoncello	Belegte Brötli Schinken und Ei
<b>Freitag 20.2.2026</b>	Pfälzercremesuppe  Penne Teigwaren Weissweinsauce mit Rauchlachs Broccoli mit Mandeln	Haferbrei Zimtzucker Apfelmus
<b>Samstag 21.2.2026</b>	Randensuppe  Feiner Kuchen und Gemüse Jalousie Cantadou Frischkäse Sauce  Geburtstagsdessert von Frau Fluri Verena	Bündner Gerstensuppe Brotauswahl
<b>Sonntag 22.2.2026</b>	Bouillon mit Gemüse  "Berner Platte" Siedfleisch, Speck und Wienerli Salzkartoffeln Sauerkraut  Fruchtsalat	Kalter Teller Fleisch und Käse Auswahl

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.