



# Menüplan Restaurant


KW 8		Mittag Vollkost Menü	Mittag Vegi Menü 
<b>Montag</b> 17.02.2025	6,9 7 7	Schweinsgeschnetzeltes Kräuter-Senfsauce Rösti Galetten Schwarzwurzeln	1,6,9 7 8
			Hülsenfrüchtecurry Jasminreis Cashew Menüsalat
<b>Dienstag</b> 18.02.2025	6,11 7 7	Pouletragout Sweet & Sour Basmatireis Brokkoli	6,11 7 7
			Crispy Tofu Sweet & Sour Basmatireis Brokkoli
<b>Mittwoch</b> 19.02.2025	1,3,7,8 1,3,7,	Wähebuffet Fruchtwähe Käsewähe mit Speck Gemischter Salat	1,3,7,8 1,3,7,
			Wähebuffet Fruchtwähe Käsewähe Gemischter Salat
<b>Donnerstag</b> 20.02.2025	1,3,7, 7 7 7	Lachsforelle Kerbelrahmsauce Risotto Sautierte Randen	1,3,6 7 7
			Gemüse Balls Kerbelrahmsauce Risotto Sautierte Randen
<b>Freitag</b> 21.02.2025	1,3,7, 7 7	Trutenschnitzel Zitronenschnitz Bratkartoffeln Gemüsemix	1,3,7, 7 7 3,10,
			Sellerieschnitzel Bratkartoffeln Gemüsemix Tartarsauce
<b>Samstag</b> 22.02.2025	6,9, 1,7, 7	Pouletbrustspiesse Thymiansauce Bandnudeln Zucchettigemüse	7 6,9, 1,7, 7
			Paneer-Spiesse Thymiansauce Bandnudeln Zucchettigemüse
<b>Sonntag</b> 23.02.2025	6,9, 1,3,7, 7	Saltimbocca(K,S) Bratensauce Pommes Duchesse Baltspinat	1,7, 7 7 8
			Gnocchi de Patata Basilikum Rahmsauce Datteltomaten Haselnusskerne

# Menüplan Patienten

KW 8	Mittag Vollkost Menü	Mittag Vegi Menü 	Menü Abend
<b>Montag</b> 17.02.2025	Schweinsgeschnetztes 1,6,9 Kräuter-Senfsauce 7 Rösti Galetten 8 Schwarzwurzeln 7	Hülsenfrüchtecurry 1,7 Jasminreis Cashew Menüsalat	Gefüllte Teigwaren (Tomate Mozzarella ) Blattsalat
<b>Dienstag</b> 18.02.2025	Pouletragout 6,11 Sweet & Sour Basmatireis 7 Brokkoli 7	Crispy Tofu 7 Sweet & Sour 7 Basmatireis 1,7 Brokkoli	Haferlauchcremesuppe Früchtequark Käsebagel
<b>Mittwoch</b> 19.02.2025	Wähebuffet Fruchtwähe 1,3,7,8 Käsewähe mit Speck 1,3,7, Gemischter Salat	Wähebuffet 1,3,7 Fruchtwähe Käsewähe 9 Gemischter Salat	Lasagne Verdura (Mediterranes Gemüse) Sauce Napoli Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 20.02.2025	Lachsforelle 1,3,7, Kerbelrahmsauce 7 Risotto 7 Sautierte Randen 7	Gemüse Balls 7 Kerbelrahmsauce 1,3,7, Risotto Sautierte Randen	Karottencremesuppe Chäschüchli Saisonfrucht
<b>Freitag</b> 21.02.2025	Trutenschnitzel 1,3,7, Zitronenschnitz 7 Bratkartoffeln 7 Gemüsemix 3,10, 7	Sellerieschnitzel 1,3,7, Bratkartoffeln 10 Gemüsemix 3,10, Tartarsauce 7	Wienerli(P) im Teig Senf Farmersalat
<b>Samstag</b> 22.02.2025	Pouletbrustspiesse 7 Thymiansauce 6,9, Bandnudeln 1,7, Zucchettigemüse 7	Paneer-Spiesse 1,3,7, Thymiansauce 1,3,7,8 Bandnudeln Zucchettigemüse	Gemüsewähe Tiramisu
<b>Sonntag</b> 23.02.2025	Saltimbocca(K,S) 1,7, Bratensauce 7 Pommes Duchesse 7 Balttspinat 8	Gnocchi de Patata 3,7,10 Basilikum Rahmsauce 1 Datteltomaten 7 Haselnusskerne	Lyonerteller(P) Butterweggli Heidelbeerquark



# Menüplan Restaurant

KW 9		Mittag Vollkost Menü		Mittag Vegi Menü 
<b>Montag</b> 24.02.2025	1,6,9, 7 1,3,7,	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Butterbohnen Spätzli	1,3,7, 6,7,9, 7 1,3,7,	Hafer-Nuss-Tätschli Pilzrahmsauce Butterbohnen Spätzli
<b>Dienstag</b> 25.02.2025	1,3,7 3,7,9,10 1,3,7	Kispi Burger(R) Burgersauce Tomate, Zwiebel,Gurke Briochebun Pommes Frites	1,3,7 3,7,9,10 1,3,7	Kispi Burger(Vegi) Burgersauce Tomate, Zwiebel,Gurke Briochebun Pommes Frites
<b>Mittwoch</b> 26.02.2025	6,9, 7 1,3 7	Schweinsvoressen Champignonrahmsauce Pommes Noisette Ofenkürbis	1,3,7, 7 7 8	Gefüllte Knödel (Spinat Mozzarella ) Champignonragout Ofenkürbis Walnusskerne
<b>Donnerstag</b> 27.02.2025	1,7,3. 7 7	Cordon Bleu(P) Zitrone Fettuccine Blumenkohl	7 7	Rösti-Frischkäserollen Kräuterdip Gemischter Salat
<b>Freitag</b> 28.02.2025	6 7 1,6,	Rindssteak Pommes Frites Ofengemüse BBQ Sauce	7 7 1,6,	Grilled Cheese Pommes Frites Ofengemüse BBQ Sauce
<b>Samstag</b> 01.03.2025	1,3,7, 7 1,3,7,	Brätkügeli(P) Schonkostgemüse Blätterteigpasteten	1,3,7, 7 1,3,7,	Pilzragout Schonkostgemüse Blätterteigpasteten
<b>Sonntag</b> 02.03.2025	7 7 7	Kalbsblankett Zitronenthymiansauce Romanesco Kartoffelstock	1,3,7,9 7	Vegetarische Capuns Zitronenthymiansauce Kräuterseitlinge Menüsalat

# Menüplan Patienten

KW 9	Mittag Vollkost Menü	Mittag Vegi Menü 	Menü Abend	
<b>Montag</b> 24.02.2025	1,6,9, 7 1,3,7, Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Butterbohnen Spätzli	1,3,7, 6,7,9, 7 1,3,7, Kispi Burger(R) Burgersauce Tomate, Zwiebel, Gurke Briochebun Pommes Frites	1,7, 7 Hafer-Nuss-Tätschli Pilzrahmsauce Butterbohnen Spätzli	Penne Carbonara(S) Reibchäs Blattsalat
<b>Dienstag</b> 25.02.2025	1,3,7 3,7,9,10 1,3,7 Kispi Burger(R) Burgersauce Tomate, Zwiebel, Gurke Briochebun Pommes Frites	1,3,7 3,7,9,10 1,3,7 Kispi Burger(Vegi) Burgersauce Tomate, Zwiebel, Gurke Briochebun Pommes Frites	7 1,3,7 Tomatencremesuppe Käsesandwich (Tomate, Gurke, Salat)	
<b>Mittwoch</b> 26.02.2025	6,9, 7 1,3 7 Schweinsvoressen Champignonrahmsauce Pommes Noisette Ofenkürbis	1,3,7, 7 7 8 Gefüllte Knödel (Spinat Mozzarella ) Champignonragout Ofenkürbis Walnusskerne	1 7 Jungle Nuggets (P) Sweet Chilli Sauce Bratkartoffeln Karottensalat	
<b>Donnerstag</b> 27.02.2025	1,7,3. 7 7 Cordon Bleu(P) Zitrone Fettuccine Blumenkohl	7 7 Rösti-Frischkäserollen Kräuterdip Gemischter Salat	3,10 1,7,11 Kispi Kebap(P) Tomate, Mais, Kabis, Salat Cocktailsauce Fladenbrot	
<b>Freitag</b> 28.02.2025	6 7 1,6, Rindssteak Pommes Frites Ofengemüse BBQ Sauce	7 7 1,6, Grilled Cheese Pommes Frites Ofengemüse BBQ Sauce	1,3,7,9, 7 Gemüseteigtaschen Rahmspinat Blattsalat	
<b>Samstag</b> 01.03.2025	1,3,7, 7 1,3,7, Brätkügel(P) Schonkostgemüse Blätterteigpasteten	1,3,7, 7 1,3,7, Pilzragout Schonkostgemüse Blätterteigpasteten	1,3,7,6 3,10 Clubsandwich Geb. Pouletbrust (Tomate, Gurke, Käse, Ei.) Fruchtsalat	
<b>Sonntag</b> 02.03.2025	7 7 7 Kalbsblankett Zitronenthymiansauce Romanesco Kartoffelstock	1,3,7,9 7 Vegetarische Capuns Zitronenthymiansauce Kräuterseitlinge Menüsalat	1,7, 10 7 Hörnlisalat(S) Vinaigrette Joghurt Erdbeer	

# Allergene & Herkunft

## Allergene

- |   |                        |    |                            |
|---|------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Glutenhaltige Getreide | 8  | Hartschalenobst            |
| 2 | Krebstiere             | 9  | Sellerie                   |
| 3 | Eier                   | 10 | Senf                       |
| 4 | Fische                 | 11 | Sesamsamen                 |
| 5 | Erdnüsse               | 12 | Schwefeldioxid und Sulfite |
| 6 | Sojabohnen             | 13 | Lupinen                    |
| 7 | Milchprodukte Lactose  | 14 | Weichtier                  |

## Herkunft Fleisch

Geflügel (Poulet & Truthahn) (P,T)	Schweiz
Schweinefleisch(S)	Schweiz
Kalbfleisch(K)	Schweiz
Rindfleisch(R)	Schweiz
Lammfleisch(L)	Neuseeland
Wildfleisch(W)	Österreich/Deutschland

## Herkunft Fisch

Ursprungsland | Fanggebiete | Fangmethode

### Lachs

*Schottland / Norwegen*  
*Aquakultur*

### Forelle

*Europäische Union*  
*Aquakultur*

### Zander

*Europäische Union*  
*Aquakultur*

### Crevetten

*Vietnam*  
*Aquakultur*

### Meeresfrüchte

*Ostatlantik / Westatlantik/ w. Indischer Ozean*  
*Aquakultur/ Haken / Langleine / Reusen*

### Scholle

*Niederlande / Nordatlantik*  
*Wildfang / Schleppnetz*

Bei Fragen zu Deklaration oder Allergene dürfen Sie sich jeder Zeit an unser geschultes Küchenpersonal wenden.