



Menüplan

02.–06. Februar 2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Hafer Suppe	Curry & Zitronengras	Apfel Sellerie	Gemüsecreme	Tomatierte Zwiebelsuppe
Salat	Blattsalat	Blattsalat	Blattsalat	Blattsalat	Blattsalat
Fleischauswahl	Poulet im Speckmantel Kräuterjus oder Brät Baguette	Schweinskotelette Rahmsauce oder Poulet im Speckmantel	Äplermagronen Apfelschnitze Käse	Rum Steak LATAM oder Schweinskotlette	Tagliatelle con Salmone e panna 3&4 oder Rum Steak
Vegi	Gefüllte Tomate	Teigwarenpfanne		Panierter Blumenkohl	Tagliatelle mit Limone
Beilage	Schlosskartoffeln oder Pilawreis	Teigwaren oder Schlosskartoffel		Pommes-Rissolé oder Teigwaren	Tagliatelle oder Pommes-Rissolé
Gemüse	Schwarzwurzeln a la Creme	Bohnen		Mischgemüse	Tagesgemüse
Dessert			Tarraco/Dattel/Vanille		

Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittelverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unseren Küchenchef.

Unsere Lieferanten

(Wir verwenden nur  Fleisch, Ausnahmen werden deklariert)



Städtli-Metzger Rieder



Legende:

- I. Produziert von unserem Metzger:**
- II. Fertigprodukt:**
- III. Fanggebiet des Fisches:** Norwegen
Fangmethode/Art: Langleinen