



# Menüplan

02.-06. Februar 2026



|                       | Montag   | Dienstag  | Mittwoch                                | Donnerstag  | Freitag  |
|-----------------------|--|---|---|---|--|
| <b>Tagessuppe</b>     | Hafer SUPpe  | Curry & Zitronengras  | Apfel Sellerie                          | Gemüsecreme   | Tomatierte Zwiebelsuppe  |
| <b>Salat</b>          | Blattsalat   | Blattsalat  | Blattsalat                              | Blattsalat  | Blattsalat   |
| <b>Fleischauswahl</b> | Poulet im Speckmantel<br>Kräuterjus<br>oder<br>Brät Baguette | Schweinskotelette<br>Rahmsauce<br>oder<br>Poulet im Speckmantel | Älplermagronen<br>Apfelschnitte<br>Käse | Rum Steak<br><small>LATAM</small><br>oder<br>Schweinskotlette | Tagliatelle con Salmone e panna<br><small>3&amp;4</small><br>oder<br>Rum Steak |
| <b>Vegi</b>           | Gefüllte Tomate  | Teigwarenpfanne   |   | Panierter Blumenkohl  | Tagliatelle mit Limone   |
| <b>Beilage</b>        | Schlosskartoffeln<br>oder<br>Pilawreis                       | Teigwaren<br>oder<br>Schlosskartoffel                           |   | Pommes-Rissolé<br>oder<br>Teigwaren                           | Tagliatelle<br>oder<br>Pommes-Rissolé  |
| <b>Gemüse</b>         | Schwarzwurzeln a la Creme                                    | Bohnen  |   | Mischgemüse   | Tagesgemüse  |
| <b>Dessert</b>        |  |   | 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)**



## **Legende:**

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