





Woche 06		MITTAGESSEN	
		Tagesmenü	Vegetarisches Menü
Montag 02. Feb 2026		Blattsalat oder Rotkabissalat Kohlrabicrèmesuppe Schweinsnackensteak mit Kräuterbutter Risolee Kartoffeln Schwarzwurzeln a la creme Frische Früchte	Blattsalate oder Rotkabissalat Kohlrabicrèmesuppe Ofen-Tomme (Käse) Tomaten-Olivensalsa Bratkartoffeln Frische Früchte
Dienstag 03. Feb 2026		Überraschungssalat vom Lernenden Petersilienwurzel-suppe Rindsfleischvogel mit Schmorsauce Quarkspätzle Broccoli und Blumenkohl Karamellköpfchen mit Rahm	Überraschungssalat vom Lernenden Petersilienwurzel-suppe Spinatwähe mit Fetakäse mit Salaten garniert
Mittwoch 04. Feb 2026		Chinakohlsalat mit Apfel und Joghurt Karotten-Ingwersuppe Poulet Sweet & Sour Jasminreis	Karamellköpfchen mit Rahm Chinakohlsalat mit Apfel und Joghurt Karotten-Ingwersuppe Tofu Sweet & Sour Jasminreis
Donnerstag 05. Feb 2026			
Freitag 06. Feb 2026		Blattsalat oder Bohnensalat Gemüsecremesuppe Felchenknusperli (DE) mit Tartarsauce Rahmspinat Butterkartoffeln Frische Früchte	Blattsalat oder Bohnensalat Gemüsecremesuppe Käsespätzle mit Spinat Röstzwiebeln
Samstag 07. Feb 2026		Salat Lauchcrèmesuppe Pastetli mit Brätkügeli Erbsengemüse	Salat Lauchcrèmesuppe Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse und Bergkäse
Sonntag 08. Feb 2026		Salat Mediterrane Gemüsesuppe Tessiner Schweinsbraten mit Jus Kartoffelgratin Wintergemüse Schoggimousse mit Mango	Salat Mediterrane Gemüsesuppe Gnocchi-Gratin mit Spinat, Cherrytomaten und Mozzarella Schoggimousse mit Mango

WOCHENHIT MITTAG	
Suppe / Salat	
--	
Speck-Zwiebelwähe mit Salaten	
Früchte	
Salat, den er mit viel Liebe und Ideenreichtum gezaubert hat	
	

Wenn nicht vermerkt, handelt es sich um Schweizer Fleisch, Fisch, Brot und Backwaren.

Menüänderungen bleiben vorbehalten. Über allergene Inhaltsstoffe in den einzelnen Lebensmitteln informiert Sie auf Anfrage eine fachkundige Person aus der Küche.



Woche 06	ABENDESSEN	
	Abendmenü	Süsses Abendmenü
Montag 02. Feb 2026	Dattel-Schoggi-Drink Gemüsecremesuppe Creperoulade mit Frischkäse und Salami Milch, Kaffee, Tee	Dattel-Schoggi-Drink Gemüsecremesuppe Milchreis Zimt-Zucker und Kirschen Milch, Kaffee, Tee
Dienstag 03. Feb 2026	Champignoncremesuppe Gemüse-Frittata (Auflauf) mit Kräuterquark Milch, Kaffee, Tee	Champignoncremesuppe Ofenapfel mit Mandeln und Rosinen Vanillesauce Milch, Kaffee, Tee
Mittwoch 04. Feb 2026	Chinakohlsalat mit Apfel und Joghurt Hörnliauflauf mit Schinken und Erbsen Bergkäse Milch, Kaffee, Tee	Karamelköpfchen mit Rahm Tagessuppe Skyr (Joghurt) mit Birne und Honig Proteinbrot Milch, Kaffee, Tee
Donnerstag 05. Feb 2026	Birnen-Quark Rosa Linsensuppe Rührei mit Schinken Tomaten und Schnittlauch Milch, Kaffee, Tee	Birnen-Quark Rosa Linsensuppe Zwetschgencrumble mit Zimt-Quark Milch, Kaffee, Tee
Freitag 06. Feb 2026	Geröstete Griesssuppe Laugen-Chäs-Zöpfli mit Thon und Ei Milch, Kaffee, Tee	Geröstete Griesssuppe Himbeerwähe mit Rahm Milch, Kaffee, Tee
Samstag 07. Feb 2026	Tagessuppe Gemüsesuppe Bauernart mit Wirz, Karotten und Sellerie Ruchbrot Milch, Kaffee, Tee	Tagessuppe Brot und Butter Pudding mit Waldbeerenkompott Milch, Kaffee, Tee
Sonntag 08. Feb 2026	Café complet Brot, Butter und Konfitüre Bündner Fleisch und Käseauswahl Milch, Kaffee, Tee	
WOCHENHIT ABEND (Montag bis Freitag)		
Gefüllte Eier mit Gemüsesalat und Brot		

Wenn nicht vermerkt, handelt es sich um Schweizer Fleisch, Fisch, Brot und Backwaren.

Menüänderungen bleiben vorbehalten. Über allergene Inhaltsstoffe in den einzelnen Lebensmitteln informiert Sie auf Anfrage eine fachkundige Person aus der Küche.