obesunne

Mittagsmenü 30. November – 6. Dezember 2026

Montag

Reiscremesuppe oder Fruchtsaft
Randensalat oder Blattsalat

Menü
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
Müscheli-Teigwaren, gelbe Rüben

Vegetarisch
Blumenkohl-Käseburger an Peperonisauce
Bratkartoffeln, Erbsen

Linzerschnitte

Dienstag

Haferflockensuppe oder Fruchtsaft
Bohnensalat oder Blattsalat

Menü
Pariser Schweinsschnitzel
Schupfnudeln, gratinierter Wirsing

Vegetarisch
Pfannkuchen mit Linsenfüllung
auf Pastinaken-Lauch-Gratin

Zuppa Inglese

Mittwoch

Grünerbsensuppe oder Fruchtsaft
Zucchettisalat oder Blattsalat

Menü
Glasierter Kalbsbraten
Kartoffelstock, glasierte Rüebli

Vegetarisch
Gebackener Camembert, Preiselbeeren
Ebly, Wirsing

Meringue mit Rahm

Donnerstag

Kräutersuppe oder Fruchtsaft
Gurkensalat oder Blattsalat

Menü
Poulet Casimir
Butterreis und Früchtegarnitur

Vegetarisch
Tofu-Kartoffel-Pfanne mit Artischocken,
Fenchel und Dörrtomaten

Eisschnitte mit Rahm

Freitag

Pilzcremesuppe oder Fruchtsaft
Chinakohlsalat oder Blattsalat

Menü
Gebratener Zander, Remouladensauce
Bratkartoffeln, Zucchetti

Vegetarisch
Gemüseauflauf auf Pastinakenpüree
Spiralen

Gebrannte Creme

Samstag

Rindsbouillon mit Porto oder Fruchtsaft
Auberginensalat oder Blattsalat

Menü
Älplermakkaroni mit Speck
Apfelmus

Vegetarisch
Bohnenküchlein an Rahmsauce
Couscousgriess mit Paprika, Krautstiel

Crèmeschnitte

Sonntag

Kohlrabisuppe oder Fruchtsaft
Rüeblisalat oder Blattsalat

Menü
Kalbsragout mit Steinpilzen
Gnocchi Romaine, Broccoli

Vegetarisch
Gemüsestrudel
Nudeln, Ofenranden

Himbeer-Quarkcreme

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch aus tierfreundlicher Haltung und Schweizer Brote und Feinbackwaren.

Die Herkunft und Fangmethode des Fisches wird wöchentlich bekanntgegeben.



Bei Bedarf ist das Tagesmenü auch als Diabetes- und Schonkost erhältlich.

Für Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.