

MENÜ PLAN

14. – 20. SEPTEMBER 2026

WOCHENHIT

Montag - Freitag

**Spaghetti an einer leichten Rahmsauce
mit Poulet Brust- und Gemüsestreifen**

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MONTAG	Rosenkohl Suppe mit Brotwürfeln oder Bouillon Glasierte gefüllte Kalbsbrust an Rotwein Sauce Polenta mit Parmesan Gedünstete Butterbohnen Brombeeren Creme in der Schokoladenkrone	Rosenkohl Suppe mit Brotwürfeln oder Bouillon Dreifarbige Makronen mit Morcheln, Steinpilzen und Gemüse an sämiger Rahmsauce Brombeeren Creme in der Schokoladenkrone	Tagessuppe Schwinger Hörnli Auflauf mit Brätchügeli, Schabziger und Zwiebelschweize Apfelmus Kaffee, Milch, Tee
DIENSTAG	Kokossuppe mit Curry oder Bouillon Poulet Oberschenkel mit Kräuter- Seitlingen an Marsala Sauce Rosmarin Kartoffelschnitze Artischocken-Karotten Gemüse Blätterteig Cornets mit Vanillecreme	Kokossuppe mit Curry oder Bouillon Kartoffel – Gemüse Strudel an Kräuter - Sauerrahmsauce Blätterteig Cornets mit Vanillecreme	Tagessuppe Saftiger Appenzeller Rahm Flade mit Birnen Chüsi und Birnen Würfeln Kaffee, Milch, Tee
MITTWOCH	Selleriecreme Suppe oder Bouillon Saftiger Käseschüblig an BBQ-Sauce Bäckerinnen Kartoffeln Gratinierte Tomate Ananas Salat mit Maraschino	Selleriecreme Suppe oder Bouillon Knusprig gebackene Tofu Würfel an BBQ-Sauce Bäckerinnen Kartoffeln Gratinierte Tomate Ananas Salat mit Maraschino	Tagessuppe Bündnerfleisch Röllchen mit gefülltem Ei, saftige Melone und «Chnebel» Brot Kaffee, Milch, Tee
DONNERSTAG	Steinpilzcreme Suppe oder Bouillon Muotathaler Hirschgeschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce Kräuterspätzli Geschmortes Rotkraut mit Äpfeln Eisschnitte mit Rahm und Guetzi	Steinpilzcreme Suppe od. Bouillon Reichhaltige Spätzli Pfanne mit viel Gemüse, Pilzen, Rosenkohl Bergkäse und Rahm Eisschnitte mit Rahm und Guetzi	Tagessuppe Luzerner Fleisch Weggen garniert mit gekochten Gemüse Salaten Kaffee, Milch, Tee
FREITAG	Reiscreme Suppe oder Bouillon Sautierte Lachsforelle mit Rosa Pfeffer Butter Schnittlauch Kartoffeln Kleines Ratatouille Schokoladen Creme mit Rahm	Reiscreme Suppe oder Bouillon Knusprige Käseschnitte mit Ruchbrot, Tomaten, Gemüsestreifen, Bergkäse und Spiegelei Schokoladen Creme mit Rahm	Tagessuppe Geriebener Apfel Kuchen mit Rahm-Eier Guss Kaffee, Milch, Tee
SAMSTAG	Gemüsesuppe oder Bouillon Schweins Steak mit Kräuterkruste Bunter Gemüsereis Stangensellerie-Datteltomaten Gemüse Royal Schnitte mit Rahm	Gemüsesuppe oder Bouillon Spanische Safran Reispfanne mit viel Gemüse und Omeletten Streifen Royal Schnitte mit Rahm	Tagessuppe Tafelspitz Carpaccio an Kürbiskernvinaigrette, Salatbouquet und Pariser Brot Kaffee, Milch, Tee
SONNTAG	Bouillon mit Käse-Schöberl Kalbshackbraten mit Perlzwiebeln und Eierschwämmli Kartoffel Gratin Herbstliche Gemüsekreation Zuger Kirsch Cake	Bouillon mit Käse-Schöberl Sämiger Kartoffel Gratin mit herbstlicher Gemüse Garnitur und Waldpilzen Zuger Kirsch Cake	Belegte Brote mit hausgemachtem Zopf (Spargeln, Ei, Thon, Lachs, Käse, Fleischkäse und Salami) Kaffee, Milch, Tee

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer-Fleisch und Fisch, wenn möglich aus der Region. Ausnahmen werden deklariert. Auskunft über Allergene erhalten Sie jederzeit durch das Service- oder Küchen-Personal