



MENÜPLAN

Montag, 5. bis Freitag, 9. Oktober 2026

WOCHEN-HIT

Schweins-Cordon bleu
(Schwein/CH) gefüllt mit
Schinken und Gruyère,
Zitronenscheibe, Ketchup,
Country Cuts und
Tagesgemüse

MONTAG

Hackfleischspieß (Kalb) mit
Zwiebeln und Peperoni auf
Paprikarahmsauce mit
Spinatnudeln und Rosenkohl
mit Speck

✓ Panierte Sesam-
Kürbisspalten mit süss-saurer
Sauce und Nüsslisalat-
Bouquet

DIENSTAG

Berner Teller mit Rippli,
Speck, Zungenwurst und
Wienerli auf Sauerkraut mit
Kartoffelstampf und
gerösteten Zwiebelringen

✓ Panierte Sesam-
Kürbisspalten mit süss-saurer
Sauce und Nüsslisalat-
Bouquet

MITTWOCH

Truten-Schnitzel (F) im
Cornflakes-Mantel mit
Preiselbeer-Pfirsich und
Erbsenreis

✓ Moussaka nach griechischer
Art mit Kartoffeln,
Auberginen, Linsen, Tomaten
und Joghurt

DONNERSTAG

Pouletbrust mit Champignon-
Lauch-Speckfarce im
Blätterteig, Marsalasauce und
Pommes Duchesse,
Gemüseallerlei

✓ Moussaka nach griechischer
Art mit Kartoffeln,
Auberginen, Linsen, Tomaten
und Joghurt

FREITAG

Dorschfilet (Atl) in Eihülle auf
Spinatgemüse mit
Tomatenwürfeln, Rahm und
roten Zwiebeln, dazu Farfalle Teigwaren

✓ Moussaka nach griechischer
Art mit Kartoffeln,
Auberginen, Linsen, Tomaten
und Joghurt

Menü CHF 17.00
Vegi CHF 16.00
Wochenhit CHF 20.00

Alle Menüs inklusive Tagessuppe und Salat vom Buffet.



Wir servieren Schweizer Fleisch, Wild und Fisch, andere Herkunftsländer werden deklariert.