

MENUPLAN

12.01.2026 BIS 18.01.2026



HEILPÄDAGOGISCHES
ZENTRUM

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittag	<p>Bouillon⁷</p> <p>Asiatische Frühlingsrollen vegetarisch^{1, 9}</p> <p>Kokossauce mit Edamame⁷</p> <p>Basmatireis</p> <p>Bunter Blattsalat</p> <p>Früchte</p>	<p>Crèmesuppe³</p> <p>Rindsgulasch^{1, 7, 13}</p> <p>mit Peperonistreifen</p> <p>Nudeln^{1, 2}</p> <p>Brokkoliröschen mit Mandel⁵</p> <p>Gurkensalat an Dill-Joghurt^{3, 13}</p> <p>Früchte</p>	<p>Bouillon⁷</p> <p>Polenta-Pizza^{1, 3, 7}</p> <p>Maisgriesteig mit Tomatensugo^{3, 7}</p> <p>Salami, Schinken, Trute, Thon, Gemüse,^{10, 13}</p> <p>mit Käse überbacken³</p> <p>Bunter Blattsalat</p> <p>Früchte</p>	<p><u>Daniels Geburiwunsch</u></p> <p>Crèmesuppe³</p> <p>Älplermagronen^{1, 2, 3}</p> <p>Pasta und Kartoffelwürfel an Rahmsauce^{1, 3}</p> <p>Zwiebelschweize³</p> <p>Hausgemachtes Apfelmus</p> <p>Rüebli Salat mit Orange¹³</p> <p>Vanillecreme^{1, 2, 3}</p>	<p>Bouillon⁷</p> <p>Ghackets Hörnli^{1, 2, 7, 13}</p> <p>Rindshackfleischsauce^{1, 7, 13}</p> <p>Hausgemachtes Apfelmus</p> <p>Bunter Blattsalat</p> <p>Früchte</p>	<p>Pilzragout mit Rahm und Kräutern^{1, 3, 7, 13}</p> <p>Rösti-Taler²</p> <p>Erbsen³</p> <p>Bunter Blattsalat</p> <p>Früchte</p>	<p>Paniertes Pouletschnitzel^{1, 2, 3}</p> <p>Kräuterrisotto³</p> <p>Gemischtes Gemüse³</p> <p>Maissalat^{2, 3, 9, 13}</p> <p>Dessert^{1, 2, 3}</p>
Abend	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Rösti Waliser Art ^{1, 3}	Blätterteigkranz Frischkäse & Schinken ^{1, 3}	Kochen auf der Gruppe	Wienerli im Teig ^{1, 2, 3, 9, 13}	Café Complet ^{1, 3}	Café Complet ^{1, 3}	Café Complet ^{1, 3}

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und Backwaren. Ausnahmen werden klar deklariert. Für weitere Informationen geben die Mitarbeitenden der Küche gerne Auskunft.

Allergene: 1-Gluten, 2-Eier, 3-Laktose, 4-Soja, 5-Hartschalenobst, 6-Erdnüsse, 7-Sellerie, 8-Sesamsamen, 9-Senf, 10-Fisch, 11-Krebstiere, 12-Weichtiere, 13-Schwefeldioxid & Sulfite, 14-Lupine