



12.1.2026 – 16.1.2026



MONTAG

- 1. Gluten
- 2. Eier
- 3. Laktose
- 4. Fisch
- 5. Soja
- 6. Celera
- 7. Senf
- 8. Sesam
- 9. Schalenobst
- 10. Erdnüsse
- 11. Sulfite
- 12. Lupinen
- 13. Mollusken
- 14. Schalentiere
- 15. Milchprotein
- Vegetarier



Randensalat

Penne Bolognese
(100 % Rindfleisch) 1

Gruyère gerieben 15

Randensalat

Spaghetti mit
Tomaten-Gemüse-
Sauce 1

Gruyère gerieben 15

Knackiger Apfel
(Ferme de la Source)

DIENSTAG

Kürbissuppe

Couscous mit
Gemüse und
Kichererbsen

Griess 1

Hausgemachter
Orangensalat

MITTWOCH

Lauchcremesuppe

Rindshacksteak

Thymianjus

Hausgemachte
Spätzli 1,2

Blumenkohlgratin

Lauchcremesuppe

Hausgemachte
Gemüsetätschli 1, 2

Thymianjus

Hausgemachte
Spätzli 1,2

Blumenkohlgratin

Ananasjoghurt 3, 15
(Dorfkäserei
Arconciel)

DONNERSTAG

Coleslaw-Salat

Kräuteromelette 2

Kartoffelstock

Erbsen

Hausgemachtes
Birnenkompott

FREITAG

Gemüsesuppe

Geflügel-Quenelles
mit Pilzen

Wildreis

Gedämpfte Rüebli

Gemüsesuppe

Geflügel-Quenelles
mit Pilzen

Wildreis

Gedämpfte Rüebli

Himbeerjoghurt 3, 15
(Dorfkäserei
Arconciel)

Herkunft:

Geflügel: Schweiz

Fisch: FAO 27
Nordatlantik MSC

Schweinefleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz

Pferdefleisch: Schweiz

* : Speise, die die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.

** : Wir verwenden industrielle braune Saucenfonds, die die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllen.