




Menüplan vom 9. Mai bis 15. Mai 2026

Wochenhit: Penne all'arrabbiata mit Tomaten, Chorizo, Oliven, Grana Padano Käse, leicht pikant, Tagessalat

	 Mittagessen	 Vegi-, Fischmenü	 Abendessen (nur für HB)
Samstag 09.05.	Gemüsesuppe Blätterteig Pastetchen mit Brätkügel Risi bisi mit Erbsen Erdbeerensalat Gebäck	Kartoffelgulasch mit Zucchini, Zwiebeln, Peperoni, leicht pikant Tagessalat Erdbeerensalat Gebäck	Menü 1 Gschwellti mit Hüttenkäse Menü 2 Café Complet mit Birchermüesli
Sonntag 10.05.	Fleischbrühe mit Käseschnitten Kalbshohrücken mit Morchelsauce Neue Kartoffeln Spargelgemüse Himbeer-Herz	Gemüsebrühe mit Käseschnitten Dinkelnudeln mit Gemüseragout und gebratenem Seitan Tagessalat Himbeer-Herz	Menü 1 Salat Nizzaer Art mit Thon, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Oliven, Zwiebeln Menü 2 Café Complet mit Roastbeef

Wochenhit: Pouletcurrysalat mit Ananas und Baguette

Montag 11.05.	Spargelcremesuppe Ungarisches Rindsgulasch Spätzli mit Safran Kohlrabi Windbeutel mit Mokka-creme	Spargelcremesuppe Kichererbsen Stroganow Reis Tagessalat Windbeutel mit Mokka-creme	Menü 1 Vegetarischer Teigwarenauflauf Menü 2 Café Complet mit Braten
Dienstag 12.05.	Kohlrabisuppe Brätschnitzel mit Jus Spaghetti mit Tomaten Cocobohnen Schokoladencreme mit Birnen	Kohlrabisuppe Gemüsekuchen Tagessalat Schokoladencreme mit Birnen	Menü 1 Fotzelschnitte Kompott Menü 2 Café Complet mit Salami
Mittwoch 13.05.	Gemüsesuppe Trutenschnitzel im Cornflakesmantel, Kirschensauce Gebäck englische Art (Yorkshire Pudding) Fenchelkompott mit Zwergorangen Pfarrhaustorte	Gemüsesuppe Gefüllte Zucchini mit Couscous und Gemüse Pestojus Gebratene Kartoffeln Tagessalat Pfarrhaustorte	Menü 1 Appenzöler Südworscht Randensalat Menü 2 Café Complet mit Hefeschnecke
Donnerstag 14.05.	Fenchelsuppe Geschnetzelte Kalbsleber Rösti Sautierte Kirschtomaten Erdbeertörtli	Fenchelsuppe Röstizza mit Tomaten und Raclettekäse Tagessalat Erdbeertörtli	Menü 1 Churer Fleischtorte Menü 2 Café Complet mit Säntis Bergkäse
Freitag 15.05.	Tomatensuppe Lachstranche mit Hollandaise Sauce Salzkartoffeln Rahmspinat Griessköpfchen mit Fruchtsauce	Tomatensuppe Panierter Fetakäse im Cornflakesmantel Dip-Sauce Ofenkartoffeln Rahmspinat Griessköpfchen mit Fruchtsauce	Menü 1 Salat russische Art mit Eier Menü 2 Café Complet mit Fleischkäse

Für Informationen zu Allergenen und anderen Zutaten, welche unerwünschte Reaktionen auslösen können, wenden Sie sich bitte an das Fachpersonal

Fleischherkunft:

Rind: CH
Geflügel: CH, Frankreich
Ente: EU, Grossbritannien
Lamm: Neuseeland, Australien, Irland
Kalb und Schwein: CH
Wild: Österreich, Schweiz, Deutschland
Wurstwaren: CH/ Kaninchen: Ungarn

Fisch: Siehe „Fischdeklaration im PH. St.Otmar“ auf unserer Homepage.

Unsere Brote wie auch Backwaren und Kleinbackwaren werden in der Schweiz produziert.
Ausnahmen werden diesbezüglich gekennzeichnet, unabhängig davon, ob es in ganzer Form oder in Stücken angeboten wird.

Vegi-Menü komplett
Fr. 19.00 oder ½ Fr. 17.00

Vegi-Menü Tagesteller
Fr. 17.00 oder ½ Fr. 15.00

Menü und Wochenhit komplett
Fr. 21.00 oder ½ Fr. 19.00

Menü und Wochenhit Tagesteller
Fr. 18.00 oder ½ Fr. 16.00

Sonntagsmenü komplett
Fr. 26.00 oder ½ Fr. 23.00

Sonntagsmenü Tagesteller
Fr. 21.00 oder ½ Fr. 19.00