

## Menüplan vom 3. Februar bis 9. Februar 2026

**Wochenhit: Schalenkartoffeln mit Pouletstreifen Stroganow, Tagesgemüse**

	 Mittagessen	 Vegi-, Fischmenü	 Abendessen (nur für HB)
Dienstag 03.02.	Erdnusscremesuppe Lammragout mit Zimt und Sternanis Couscous Kürbisgemüse Mandarinen-Tiramisu	Erdnusscremesuppe Aelpler Magronen mit Zwiebeln und Apfelmus Mandarinen-Tiramisu	<b>Menü 1</b> Siedfleischsuppe mit Gemüse <b>Menü 2</b> Café Complet mit Vogelnestli
Mittwoch 04.02.	Kürbissuppe Schweins Cordon bleu Pommes frites Ratatouille Fruchtwähe	Kürbissuppe Pikantes Quornragout Dinkel Nudeln Brokkoliröschen Fruchtwähe	<b>Menü 1</b> Thunfischbrötli <b>Menü 2</b> Café Complet mit Sülzli
Donnerstag 05.02.	Geröstete Griesssuppe Poulet Curry Taj Mahal Jasmin Reis Senfkohlgemüse Tiroler Cake	Geröstete Griesssuppe Kartoffelgnocchi-Pfanne mit Wurzelgemüse und Federkohl Tagessalat Tiroler Cake	<b>Menü 1</b> Heisser Fleischkäse mit Kartoffelstampf, Jus <b>Menü 2</b> Café Complet mit Eiersalat
Freitag 06.02.	Sellerie-Apfelsuppe Lachs mit Tagliatelle an Limonensauce Brokkoli Frischer Fruchtsalat	Sellerie-Apfelsuppe Gemüse-Lasagne auf Tomatenspiegel Tagessalat Frischer Fruchtsalat	<b>Menü 1</b> Öpfelchüechli Vanillesauce <b>Menü 2</b> Café Complet mit Käse Variation
Samstag 07.02.	Brokkolisuppe Geschnetzelte Kalbsleber Rösti Karotten mit Kräuterbutter Schokoladenmousse mit Grand Marnier	Brokkolisuppe Rötblaus mit Pilzragout Karotten mit Kräuterbutter Tagessalat Schokoladenmousse mit Grand Marnier	<b>Menü 1</b> Cervelat Krebse Senf <b>Menü 2</b> Café Complet mit Donut
Sonntag 08.02.	Karottensuppe Rindsschmorbraten Kartoffelstock Randenspickel Panna cotta mit Fruchtsauce	Karottensuppe Gefüllte Rande mit Fetakäse und Kleingemüse Kressesauce Spätzli Panna cotta mit Fruchtsauce	<b>Menü 1</b> Schinkengipfeli <b>Menü 2</b> Café Complet mit Fruchtjoghurt

**Wochenhit: Rigatoni Teigwaren mit Linsen Bolognese, Grana Padano Späne, Tagessalat**

Montag 09.02.	Limonensuppe Chipolatas Spiesschen mit Speck und Zwiebelsauce Risotto mit Mascarpone Zucchetti mit Thymian Frischer Fruchtsalat	Limonensuppe Spaghetti mit Knoblauch, Cherry Tomaten, Rucola und Grana Padano Tagessalat Frischer Fruchtsalat	<b>Menü 1</b> Überbackener Kartoffelstock mit Gehacktem und Reibkäse <b>Menü 2</b> Café Complet mit Fleischteller
------------------	---	--	--

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