

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

Wochenhit: Schalenkartoffeln mit Pouletstreifen Stroganow, Tagesgemüse

	 <b>Mittagessen</b>	 <b>Vegi-, Fischmenü</b>	 <b>Abendessen (nur für HB)</b>
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 Rötblalls 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 Randenspikel 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