




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	Menü 1 Siedfleischsuppe mit Gemüse Menü 2 Café Complet mit Vogelnestli
Mittwoch 04.02.	Kürbissuppe Schweins Cordon bleu Pommes frites Ratatouille Fruchtwähe	Kürbissuppe Pikantes Quornragout Dinkel Nudeln Brokkoliröschen Fruchtwähe	Menü 1 Thunfischbrötli Menü 2 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	Menü 1 Heisser Fleischkäse mit Kartoffelstampf, Jus Menü 2 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	Menü 1 Öpfelchüechli Vanillesauce Menü 2 Café Complet mit Käse Variation
Samstag 07.02.	Brokkolisuppe Geschnetzelte Kalbsleber Rösti Karotten mit Kräuterbutter Schokoladenmousse mit Grand Marnier	Brokkolisuppe Röstballs mit Pilzragout Karotten mit Kräuterbutter Tagessalat Schokoladenmousse mit Grand Marnier	Menü 1 Cervelat Krebse Senf Menü 2 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	Menü 1 Schinkengipfeli Menü 2 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	Menü 1 Überbackener Kartoffelstock mit Gehacktem und Reibkäse Menü 2 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