

Datum	Mittagessen	Abendessen
<b>MONTAG</b> 09.02.2026	Brotsuppe mit Kümmel Blattsalat Trutenpiccata, Salbeijs Tomaten spaghetti, Broccoli Früchtekorb	Knoblipantli und Käse Husbrot
<b>DIENSTAG</b> 10.02.2026	Klare Gemüsesuppe Gemischter Salat Gemischter Braten, Kräuterjus Weissweinrisotto, Zucchetti Schokoladen-Willi mit Rahm	Toast Hawaii Maissalat
<b>MITTWOCH</b> 11.02.2026	Crèmesuppe Saisonsalat Speck und Linsen Dampfkartoffeln Früchtekorb	Salzige und Süsse Muffins
<b>Schmutziger - DONNERSTAG</b> 12.02.2026	Frische Fleischbrühe mit Einlage Bunter Salat Ungarisches Saftgulasch Spätzli, Karotten Kompott	Weisswurstli und Brot Süsser Senf
<b>FREITAG</b> 13.02.2026	Kürbiscrèmesuppe Wintersalat Gemischte frittierte Fische, Remouladensauce Dampfkartoffeln, Gehackter Spinat Apfel-Zimtmousse garniert	Bircher Müesli Café Complet
<b>SAMSTAG</b> 14.02.2026	Gemüsecrèmesuppe Kleiner Salat Gehacktes mit Hörnli Apfelmus, Reibkäse Kleines Dessert	Brätschnecken Randensalat
<b>SONNTAG</b> 15.02.2026	Hausgemachte Kraftbrühe mit Einlage Sonntagssalat Kalbsbrustschnitten "Stütlihus" Gnocci Romana, Gemüsebouquet Fruchtsalat garniert	Fleisch- und Käseplatte Café Complet

Wenn du nicht bereit bist zu lernen, kann dir niemand helfen.

Wenn du entschlossen bist zu lernen, kann dich niemand aufhalten.

Werter Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,

informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Stütlihus Team