

# Sonnweid

Wir pflegen Beziehung.

## Menüplan, Woche 8

	<b>Mittagessen</b>	<b>Nachessen</b>
<b>Montag</b> <b>16.2.2026</b>	Broccolicremesuppe Überraschungsfleisch Spinatnudeln Kohlrabi mit Peterli Cheesecake Roberto	Brätchnöpfli mit Bölleschweissi
<b>Dienstag</b> <b>17.2.2026</b>	Garburesuppe «Schüblig Zischtig» St. Galler Schüblig Lauch-Kartoffeln Süssmostcreme	• Zwetschgenwähe garniert
<b>Mittwoch</b> <b>18.2.2026</b>	Pilzcremesuppe Rindszunge, Maderesauce Butterrösti Rosenkohl Dessertvariation	• Apfelrösti Vanillesauce
<b>Donnerstag</b> <b>19.2.2026</b>	Kräutercremesuppe • Vegi Lasagne mit Linsen-Gemüse-Bolognaise Caramelköpfli	• Griess Flammerie mit Aprikosensauce
<b>Freitag</b> <b>20.2.2026</b>	Hafercremesuppe • Lachs-Barschsünneli, Safransauce Kräuterrisotto Spinat Zwetschgenmousse	• Kaiserschmarren Ying-Yang-Sauce
<b>Samstag</b> <b>21.2.2026</b>	Weissweinschaumsuppe • Appenzeller Kartoffelgratin mit Birnen und Käse Cappuccino Panna Cotta	• Apfelwähe garniert
<b>Sonntag</b> <b>22.2.2026</b>	Randencremesuppe Kalbsbrust, Pfeffersauce Spätzli Erbsli und Rüebli Vermicelles mit Rahm	• Porridge mit Cranberries und Zimtucker
<b>Wochenhit</b>	Gebratener Reis mit Gemüse und Eierstreifen Tagesdessert	

• vegetarisch

### Lieferanten

Metzgerei Kündig & Traitafina, Fischerei Pfister, Bianchi, Gertsch, Tofurei Engel

Herkunft Fleisch, Geflügel und Fisch aus der Schweiz.

Alternative Menükomponente für Menschen mit Schluckbeschwerden unterscheiden sich nur in ihrer Form.

11.02.2026/AnW