






# Menüplan vom 12. bis 18. Januar 2026

Gümligen Zentrum Moos

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p><b>Geräuchertes Tofu Gulasch</b> mit Peperoni, Rösti und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Champignon- Bourguignon</b> mit Gemüse, Wildreis und Apfel-Rettichsalat</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Winter- Spätzlipfanne</b> mit Wirz und Senfsauce Gurkensalat mit Dill</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Süsskartoffel- Ragout</b> an Ingwer-Kokosnuss-Sauce mit Quinoa und Pak Choi</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Überbackener Tofu</b> mit Kräuterkruste auf Rübelsauce mit Pilawreis und Broccoli</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Chili sin Carne</b> mit veganem Gehacktem im Baked Potatoe und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13. 95</b></p>
 <p><b>Kalbspojarski</b> mit Rotweinsauce, Schupfnudeln und Rüeblli</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>Schweinsragout</b> mit Zimt, Salbei, Polenta und Dörrbohnen mit Speck</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>Blut- &amp; Leberwurst</b> mit Apfelmus, Salzkartoffeln und Sauerkraut</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>Korean Double fried Chicken</b> mit Sticky BBQ-Sauce, Bio-Jasminreis und zweifarbigem Kabissalat</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>Gebratenes Seelachsfilet</b> mit Tajine-Sauce, Couscous und Kurkuma-Fenchel</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>Kalbs- geschnetzeltes</b> nach Zürcher Art mit Butternüdeli und Cocobohnen mit Zwiebeln</p> <p><b>15. 95</b></p>
 <p><b>Cannelloni</b> mit Spinat-Ricotta-Füllung</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>Cannelloni</b> mit Spinat-Ricotta-Füllung</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>Cannelloni</b> mit Spinat-Ricotta-Füllung</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>MSC Fischstäbchen</b> mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>MSC Fischstäbchen</b> mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>MSC Fischstäbchen</b> mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone</p> <p><b>9. 95</b></p>
 <p><b>Toscana- Bratwurst</b> mit grobem Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p><b>16. 95</b></p>	<p><b>Cordon bleu Ticino 200g</b> mit Salami und Käse, Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19. 95</b></p>	<p><b>Curry Beef Burger</b> mit Rindfleisch, Mango, roten Zwiebeln und Currysauce Beilagen nach Wahl</p> <p><b>18. 95</b></p>	<p><b>Heute ist Spiesstag</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.</p> <p><b>19. 95</b></p>	<p><b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> Knusprig &amp; goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl</p> <p><b>18. 95</b></p>	<p><b>Winter Burger</b> im Vollkornbun mit Rindfleisch und Rotkabis-Baumnuss-Cole-Slaw und Nüsslisalat Beilagen nach Wahl</p> <p><b>18. 95</b></p>
 <p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>