

# Menüplan vom 12. bis 18. Januar 2026

Gümligen Zentrum Moos

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