

Menüplan Stadtgarten Frauenfeld

16. Februar 2026 – 22. Februar 2026 | KW 8

Tag/Datum	Mittag – Tagesmenü	Mittag - fleischloses Menü	Nachessen
Montag 16.2	<i>Vegi Tag</i> Heute servieren wir Ihnen den Wochenhit oder unser fleischloses Menu	Tagessuppe oder Bouillon Rettichsalat Salbei-Risotto Frühlingszwiebeln Waldpilzen Knuspergebäck Rote Grütze mit Rahm (Waldbeerkompott)	Tagessuppe oder Bouillon Quarkbowle Haferflocken mit vielen frischen Früchten garniert oder Auswahl siehe unten
Dienstag 17.2	Tagessuppe oder Bouillon Eisbergsalat mit Kernen Schweinsschulterbraten Pflaumensauce Spätzli Rosenkohl Lars' Honigkuchen	Tagessuppe oder Bouillon Eisbergsalat mit Kernen Nussbraten aus dem Ofen Pflaumensauce Spätzli Rosenkohl Lars' Honigkuchen	Tagessuppe oder Bouillon Hauspastete (Kalbfleisch) Selleriesalat Brot und Butter oder Auswahl siehe unten
Mittwoch 18.2	Tagessuppe oder Bouillon Cicorino Salat Rindsgeschnetzelte Burgunder Art (Silberzwiebeln, Croutons) Krawättli Teigwaren Bunte Rüebli Kiwisalat	Tagessuppe oder Bouillon Cicorino Salat Pilzragout an Rahmsauce Silberzwiebeln, Croutons und Cherrytomaten Krawättli Teigwaren Bunte Rüebli Kiwisalat	Tagessuppe oder Bouillon Milchreis Tätschli Himbeerkompott Kirsch-Rahm Puderzucker oder Auswahl siehe unten
Donnerstag 19.2	Tagessuppe oder Bouillon Gurkensalat Paniertes Schweinsschnitzel Ketchup und Mayo Kartoffel Kroketten Kohlraben Schweden Törtchen	Tagessuppe oder Bouillon Gurkensalat Paniertes Gemüseschnitzel Ketchup und Mayo Kartoffel Kroketten Kohlraben Schweden Törtchen	Tagessuppe oder Bouillon Grilliertes Brot Avocadocreme Tomatenwürfel Basilikum oder Auswahl siehe unten

Wir verwenden Schweizer Fleisch,
ansonsten wird es auf dem Menüplan angegeben.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten,
informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden

Tag/Datum	Mittag - Tagesmenü	Mittag - fleischloses Menü	Nachtessen
Freitag 20.2	Tagessuppe oder Bouillon Couscous Salat Pochiertes Schollenfilet Weissweinsauce Trockenreis Blattspinat Orangensalat	Tagessuppe oder Bouillon Couscous Salat Pochiertes Ei Sauce Hollandaise Trockenreis Blattspinat Orangensalat	Tagessuppe oder Bouillon Zwetschgen Wähe Schlagrahm oder Auswahl siehe unten
Samstag 21.2	Tagessuppe oder Bouillon Federkohlsalat Poulet-Innenfilets Peperoni-Tomatensauce Tagliatelle Glasierte Pastinaken Mandeltorte	Tagessuppe oder Bouillon Federkohlsalat Tagliatelle Peperoni-Tomatensauce geröstete Pinienkerne Kräuter und Pastinake Mandeltorte	Tagessuppe oder Bouillon Kalter Kalbsbraten dünn aufgeschnitten Tartarsauce Garnitur und Brot oder Auswahl siehe unten
Sonntag 22.2	Tagessuppe oder Bouillon Karottensalat Geschmorte Schweinsbäggli Rosmarinsauce Blaue St. Galler Kartoffeln Zweierlei Sellerie Früchte-Blechkuchen	Tagessuppe oder Bouillon Karottensalat Dreierlei Kartoffelpüree Buntem Gemüse Buttersauce und Kräuter Öl Früchte-Blechkuchen	Tagessuppe oder Bouillon Hörnlisalat Landjäger-Würfel Brot und Butter oder Auswahl siehe unten

Unser Wochenhit am Mittag

Waadtländer Saucission | Salzkartoffeln Lauch an Rahmsauce

Zusätzliche Auswahl Nachtessen - Montag bis Sonntag

Abend 2	Toast Hawaii (Toast, Ananas, Schinken und Käse)
Abend 3	Hausgemachtes Birchermüesli mit oder ohne Rahm, Brot & Butter
Abend 4	Café complet - einfach oder mit Fleisch und/oder Käse
Abend 5	Maisbrei mit Apfelkompott und Apfelwürfel

Menupreis für externe Gäste

Menu complet wochentags

CHF 26.00

Hauptgang Wochenhit

CHF 19.50

Wir verwenden Schweizer Fleisch,
ansonsten wird es auf dem Menüplan angegeben.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten,
informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden