

Menüplan 13. Oktober 2025 - 19. Oktober 2025

| | Mittagessen | Mittagessen vegetarisch | Abendessen |
|---------------------------------------|---|---|--|
| Montag 13. Oktober 2025 | Blumenkohlcremesuppe *** Cordon bleu, Zitronenschnitz, Bratkartoffeln, Rosenkohl mit Zwiebeln | Blumenkohlcremesuppe *** Paniertes Käse, Preiselbeerkompott, Bratkartoffeln, Rosenkohl mit Zwiebeln | Gemüseravioli, Geröstete Pinienkerne, Kerbelrahmsauce, Reibkäse |
| Dienstag 14. Oktober 2025 | Bouillon mit Croutons *** Tessinerbraten, Rotweinsauce, Griesskugel, Kartotten mit Bundzwiebeln | Bouillon mit Croutons *** Marinierte Tofuscheibe, Rotweinsauce, Griesskugel, Kartotten mit Bundzwiebeln | Melone mit Rohschinken, Husrot |
| Mittwoch 15. Oktober 2025 | Gurkencremesuppe *** Gebratenes Pouletschenkelsteak, Mit Tomaten und Kapern, Cous cous, Krautstiel | Gurkencremesuppe *** Zucchini-Piccata, Tomatensauce, Cous cous, Krautstiel | Bauernomelette mit Gemüse und Kartoffeln, Gekochter Rüebli Salat |
| Donnerstag 16. Oktober 2025 | Geröstete Griesssuppe *** Chipolataspiessli mit Speck, Senfsauce, Kartoffelkroketten, Rahmwirz | Geröstete Griesssuppe *** Pfannkuchen, Wurzelgemüsefüllung, Kräuterquark, Kartoffelkroketten, Rahmwirz | Aprikosen-Topfenknödel, Vanille-Zimtsauce |
| Freitag 17. Oktober 2025 | Champignoncremesuppe *** Pochiertes Klieschenfilet (FAO67 Pacifi), Safransauce, Trockenreis mit Butter, Rahmspinat | Champignoncremesuppe *** Getreide-Galette, Safransauce, Trockenreis mit Butter, Rahmspinat | Äplermageronen mit Speck |
| Samstag 18. Oktober 2025 | Weissweincremesuppe *** Hirschragout (NZ) mit Steinpilzsauce, Spätzli, Rotkraut mit Preiselbeeren *** Schoggicreme | Weissweincremesuppe *** Kürbis-Chäsplätzli *** Schoggicreme | Pouletknusperli, Curry- Mayonnais Dip, Eblysalat |
| Sonntag 19. Oktober 2025 | Karotten-Orangensuppe *** Rindsschmorbraten, Bratensauce, Kartoffelstock, Grüne Bohnen *** Aprikosensorbet mit Rahm | Karotten-Orangensuppe *** Gebratenes Quornschnitzel, Feigen-Mascarpone sauce, Kartoffelstock, Grüne Bohnen *** Aprikosensorbet mit Rahm | Café Complet mit allerlei Feinem |
| | Wochenhit | Das gits au no | |
| | Schüblig, Senf, Kartoffelsalat, Garniert (Cherrytomate, Minimais und Essiggurke) | Linsenburger, Zwetschgen- Chutney, Kartoffelkroketten, Tagesgemüse | |

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Die Küche kann Ihnen auf Wunsch Auskunft über Hauptallergene der Menüs geben.