

Menüplan 17. November 2025 - 23. November 2025

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag 17. November 2025	Bouillon mit Gemüsestreifen	Bouillon mit Gemüsestreifen	Bunter Blattsalat, Tomatenstrudel
	Pouletgeschnetzeltes Casimir, Reis, Früchtegarnitur	Gemüsecurry, Reis, Früchtegarnitur	
Dienstag 18. November 2025	Ingwercremesuppe	Ingwercremesuppe	Café Complet mit allerlei Feinem
	Rindsfleischvogel, Rotweinsauce, Kartoffelstock, Pfälzerkarotten mit Kräuter	Peperonivoressen mit Paprika und Kräutern, Kartoffelstock, Pfälzerkarotten mit Kräuter	
Mittwoch 19. November 2025	Hafercremesuppe ***	Hafercremesuppe	Spaghetti, Carbonara, Parmesan
	Berner Platte mit Rippli, Speck und Zungenwurst, Salzkartoffeln mit Schnittlauch, Sauerkraut	Vegi-Bratwurst, Senf, Salzkartoffeln mit Schnittlauch, Sauerkraut	
Donnerstag 20. November 2025	Brotsuppe ***	Brotsuppe ***	
	Rindsgeschnetzeltes, Majoransauce, Müscheli- Teigwaren, Gedünsteter Rotkohl	Panierte Avocado, Majoransauce, Müscheli- Teigwaren, Gedünsteter Rotkohl	Käsewähe mit Speck und Zwiebeln, Blattsalat
4	Bouillon mille fanti	Bouillon mille fanti	
Freitag 21. November 2025	Lachstranche, Kerbelrahmsauce, Salzkartoffeln, Glasierte Gurken mit Dill	Gebratener Halloumi-Käse, Kerbelrahmsauce, Salzkartoffeln, Glasierte Gurken mit Dill	Pfannkuchen mit Hackfleisch
	Geflügelcremesuppe	Geflügelcremesuppe	
Samstag 22. November 2025	Schweinsvoressen mit Perlzwiebeln und Croutons, Pommes risolées, Erbsli ***	Quorn-Voressen mit Perzwiebeln und Croutons, Pommes risolées, Erbsli ***	Kaiserschmarren, Kirschenkompott
	Zwetschgencreme Bouillon mit Sternli	Zwetschgencreme Bouillon mit Sternli	
Sonntag 23. November 2025	Kalbsschulter-Braten, Pilz- Rahmsauce, Feine Nudeln, Rosenkohl mit Zwiebeln	Spitzpaprika mit Linsen gefüllt, Basilikumsauce, Feine Nudeln, Rosenkohl mit Zwiebeln	Walliser Toast mit Schinken, Kompottbirne und Raclettekäse
	Schoggikuchen	Schoggikuchen	
	Wochenhit	Das gits au no	
	Hörnliauflauf mit Schinken- und Gemüsewürfeli	Gebratenes Pouletschenkelsteak, Tomaten- Rosmarin Dip, Safran-Risotto, glasierte Cherrytomaten	

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