

Menüplan 26. Oktober 2026 - 01. November 2026

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag 26. Oktober 2026	Kräutercremesuppe *** Rindsgeschnetzeltes, Oreganosauce, Wildreis, Pfälzerkarotten mit Kräuter *** Ovo-Mousse	Kräutercremesuppe *** Tofugeschnetzeltes, Oreganosauce, Wildreis, Pfälzerkarotten mit Kräuter *** Ovo-Mousse	Blattsalat, Glarner Zigerhörnli, Apfelmus
Dienstag 27. Oktober 2026	Bouillon mit Sternli *** Emmentaler Schweinsvoren, Feine Nudeln, Grüne Bohnen	Bouillon mit Sternli *** Grünkern Brätling, Joghurt-Senf Dressing, Feine Nudeln, Grüne Bohnen	Zwetschgenwähe, Vanillerahm
Mittwoch 28. Oktober 2026	Gemüsecremesuppe *** Siedfleisch, Biersauce, Griessnocken, Ofen-Zucchini	Gemüsecremesuppe *** Kürbisflan, Gartenkräuterrahmsauce, Griessnocken, Zucchini aus dem Ofen	Blattsalat, Ofenguck
Donnerstag 29. Oktober 2026	Bouillon mit Eierstich *** Poulet-Frikassée, Kartoffelstock, Krautstiel *** Geburtsstags-Dessert	Bouillon mit Eierstich *** paniertes Planted-Schnitzel, Gartenkräuterrahmsauce, Kartoffelstock, Krautstiel *** Geburtsstags-Dessert	Thonsalat mit Eiern und Tomaten, Baumnussbrot
Freitag 30. Oktober 2026	Brotsuppe *** Zanderfilet, Dillsauce, Salzkartoffeln, Glasierter Fenchel	Brotsuppe *** Pochiertes Ei, Dillsauce, Salzkartoffeln, Glasierter Fenchel	Blattsalat, Tortellini mit Ricotta und Spinat, Rucola-Rahmsauce, Reibkäse
Samstag 31. Oktober 2026	Gartenerbsencremesuppe *** Pouletbrust-Saltimbocca, Balsamicosauce, Duchesse-Kartoffeln, Ofentomate *** Zwetschgen-Streuselkuchen Geflügelcremesuppe ***	Gartenerbsencremesuppe *** Feta-Muffin, Balsamicosauce, Duchesse-Kartoffeln, Ofentomate *** Zwetschgen-Streuselkuchen Geflügelcremesuppe ***	Fleischkäse aus dem Ofen, Senf, Kartoffelsalat
Sonntag 01. November 2026	Kalbsschulter-Braten, Basilikumsauce, Lyoner Kartoffeln, Broccoli mit Mandeln *** Glühweincreme	Gemüsespiessli, Holländische Sauce, Lyoner Kartoffeln, Broccoli mit Mandeln *** Glühweinsauce	Spaghetti, Tomatensauce, Reibkäse
	Wochenhit Sweet Corn Puffer, BBQ - Ahornsauce, Kartoffelwedges aus dem Ofen, Ofengemüse	Das gits au no Kartoffelgnocchi, Tomatensauce, Reibkäse, Tagesgemüse	

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