

Menüplan

14. September – 20. September 2026

	Mittagessen	Abendessen
Montag	Tagessuppe Schweinsschnitzel an Rahmsauce Rosmarin-Kartoffel-Schnitze Blumenkohl überbacken Bunter Mischsalat Zitronensorbet	Orecchiette an Bechamelsauce mit Tomatenwürfeli und Spinat Eisbergsalat Ananaskompott
Dienstag	Tagessuppe Pouletburger mit Currysauce Trockenreis mit Gemüsewürfeli Tomate provenzalische Art Gekochter Karotten- und Lolloalat Apfelstrudel	Röstipastetli mit Pilzragout Blattsalat Mandarinenkompott
Mittwoch	Tagessuppe Fleischvogel(Rind/Schwein)Rotweinsauce Dreifarbenmüscheli Kohlräbliwürfeli Kopfsalat mit Radisli Espresso-Macchiato-Mousse	Äplermaccaroni mit Kartoffelwürfeli und Schinkenstreifen Eisbergsalat Apfelmus
Donnerstag	Tagessuppe Hirschgeschnetzeltes Spätzli Rotkabis Eichblattsalat Marronischnitte	Café - complet Gala Streichkäsli Mangojoghurt
Freitag	Tagessuppe Egli- Knusperli (FAO 05) mit Tartarsauce Salzkartoffeln Broccoli mit gehobelten Mandeln Friséesalat Griessflan mit Waldbeercouli	Capuns Val Lumnezia Speck/Rohschinken/Landjäger Herbstsalat Aprikosenkompott
Samstag	Tagessuppe Kalbsragout Polenta Gegrillter Gemüsemix Randen- und Saisonsalat Ananassalat mit Feigen	Chipolata(Schwein/Kalb)Pommery-Sauce Hörnli Eisbergsalat Zwetschgenkompott
Sonntag	Tagessuppe Rindssauerbraten Speckpflaume (Schwein) Kartoffelstock Karottenstängeli und Zucchettiwürfeli Nüssler und Brüsselersalat Zwetschgenkuchen	Café - complet Vorderschinken (Schwein) garniert mit Selleriesalat und Baumnüssen Pfirsichkompott
Wochenhit	Spätzlipfanne mit Speck und Käse, Tagessalat	