

Menüplan

19. Oktober – 25. Oktober 2026

	Mittagessen	Abendessen
Montag	Tagessuppe Rindsragout Dauphine Kartoffeln Romanesco Saisonsalat Moccaglace	Kalbs- Hackbällchen mit Rahmsauce Maismöndli Chinakohlsalat Aprikosenkompott
Dienstag	Tagessuppe Schweinssteak mit Pfeffersauce Müscheli Teigwaren Fenchel überbacken Pflücksalat Fruchtsalat	Tomaten und Spinatstrudel auf Gemüsesauce Eisbergsalat Kirschenkompott
Mittwoch	Tagessuppe Poulet Burger mit Toscanasauce Bratkartoffeln Kohlrabi- und Gemüsewürfeli Roter Kopfsalat Limettenmousse	Gekochtes Ei mit Safransauce Kartoffelstock Zuckerhutsalat Zwetschgenkompott
Donnerstag	Tagessuppe Wildfleischvogel (Hirsch/Rind/Schwein) mit Preiselbeersauce, Spätzli Rotkabis mit Büschelibirne Eichblattsalat mit Mais Marronischnitte	Café - complet Gala Streichkäsl Birchermüesli
Freitag	Tagessuppe Pangasius- Knusperli (Vietnam) Tartarsauce Safranrisotto Broccoli mit Mandeln Mischsalat Vanillestange	Überbackene Cannelloni (Ricotta- Spinat und Mediterraneo) Gemischter Lollo Salat Apfelmus
Samstag	Tagessuppe Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Zöpfleigwaren Erbsli Randen- und Saisonsalat Überraschungs Dessert	Röstipastetli gefüllt mit Gemüseragout Ciccorino und Friseésalat Birnenkompott
Sonntag	Tagessuppe Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelgratin Blumenkohl mit Karottenstängeli Nüssler und Eichblattsalat Zwetschgenkuchen	Café - complet Fleischteller (Rind/Schwein) garniert Pfirsichkompott
Wochenhit	Poulet Cordon bleu mit Pommes frites und Ketchup, Tagessalat	