

MENÜPLAN

Woche vom 05.10. - 11.10.2026



	MONTAG 05.10	DIENSTAG 06.10	MITTWOCH 07.10	DONNERSTAG 08.10	FREITAG 09.10	SAMSTAG 10.10	SONNTAG 11.10
MITTAG MENU 1*	Linsensuppe *** Coleslaw-Salat (Kabis/ Karotte) *** Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Röstigaletten & Cherrytomaten *** Vanillecreme mit Himbeer-Topping	Bouillon mit Croutons *** Sellerie-Apfelsalat *** Pouletpiccata mit Jus, Maisfries und Peperonata *** Kokosnussmousse	Lauch-Kartoffelsuppe *** Mais-Currysalat *** Schweins-Rahmschnitzel mit Nudeln und Broccoli *** Früchte-Quark	Kürbissuppe *** Blattsalat mit Schinken *** Rindsmeatballs in Sauce auf Kartoffelstock mit Karotten *** Mandelschnitte	Tomatensuppe mit Basilikum *** Rotkabissalat *** Gebratenes Forellenfilet mit Weissweinsauce, Safranpilaw und Fenchel *** Vermicelle-Creme	Bouillon mit Gemüsebrunoise (Würfel) *** Champignonsalat *** Kalbsrahmgulach mit Dinkelknöpfli und Romanesco *** Heidelbeermuffins	Blumenkohlsuppe *** Blattsalat mit Röstzwiebeln *** Rindfleischvogel mit Gnocchi Romain (Griess) und Butterbohnen *** Brownies
	Linsensuppe *** Coleslaw-Salat (Kabis/ Karotte) *** Spinat-Ricotta Canneloni überbacken, mit Cherrytomaten *** Vanillecreme mit Himbeer-Topping	Bouillon mit Croutons *** Sellerie-Apfelsalat *** Ratatouille Quiche mit Gemüsebouquet und Fetakäse *** Kokosnussmousse	Lauch-Kartoffelsuppe *** Mais-Currysalat *** Vegetarisches Chilli (Chilli sin Carne) mit Nudeln *** Früchte-Quark	Kürbissuppe *** Blattsalat mit Schinken *** Pochiertes Ei auf Kartoffelstock mit Rahm-Krautstiehl *** Mandelschnitte	Tomatensuppe mit Basilikum *** Rotkabissalat *** Risotto mit Gorgonzola Feigen und Baumnüssen *** Vermicelle-Creme	Bouillon mit Gemüsebrunoise (Würfel) *** Champignonsalat *** Käse-Tortelloni mit Peperoniwürfel & Mais an Rahmsauce *** Heidelbeermuffins	Blumenkohlsuppe *** Blattsalat mit Röstzwiebeln *** Pilzragout mit Martkgemüse und Griessgnocchi *** Brownies
	Linsensuppe *** Mortadellateller mit Kornbrötchen	Bouillon mit Croutons *** Käseteller mit Geschwellti & Kräuterquark	Lauch-Kartoffelsuppe *** Rauchlachsteller mit Blinis & Creme fraiche, garniert	Kürbissuppe *** Griessschnitte mit Zwetschgenkompott	Tomatensuppe mit Basilikum *** Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat	Bouillon mit Gemüsebrunoise (Würfel) *** Schinkengipfel mit Randensalat	Blumenkohlsuppe *** 5 Käseravioli an Tomaten-Gemüsesauce

Für Allergiker: Bitte wenden Sie sich an das Personal für mögliche Rückfragen

Herkunft: Fleisch & Brot Schweiz

Herkunft: Fisch Atlantik MSC

* mit Vorbehalt