

MENÜPLAN

Woche vom 26.10. - 01.11.2026



	MONTAG 26.10	DIENSTAG 27.10	MITTWOCH 28.10	DONNERSTAG 29.10	FREITAG 30.10	SAMSTAG 31.10	SONNTAG 01.11
MITTAG MENU 1*	Peperonisuppe *** Selleriesalat *** Älplermagronen mit Kartoffeln, Speckwürfel, Röstzwiebel und Apfelmus *** Mandelkuchen	Bouillon mit Gemüse- Julienne *** Blattsalat mit Kürbis- Würfeln *** Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites Karotten & Cocktailsauce *** Belle Helene Birne mit Schokocreme	Karotten-Ingwersuppe *** Maissalat *** Kalbspojarski mit Rahmsauce Polenta und Rosenkohl *** Fruchtsalat	Bouillon mit Croutons *** Bohnensalat *** Gebratene Pouletbrust mit Müscheli-Teigwaren und Broccoli *** Marmorkuchen	Weissweinsuppe *** Linsensalat *** Kabeljaufilet an Weissweinsauce mit Safranreis und Erbsen *** Himbeer-Cheesecake	Bouillon mit Fidelli *** Blattsalat mit Kernen *** Rindssiedfleisch mit Salzkartoffel, Wirz und Merrettich- Rahmsauce *** Apfel-Zimt-Schnitte	Tomatensuppe *** Karottensalat *** Kalbsvoressen (Gulasch) mit Kartoffelstock und Kohlrabi *** Gebrannte Creme
	Peperonisuppe *** Selleriesalat *** Waldpilzrisotto mit Kräutern und Parmesanspänen *** Mandelkuchen	Bouillon mit Gemüse- Julienne *** Blattsalat mit Kürbis- Würfeln *** Mit Reis und Mais gefüllte Peperoni überbacken, auf Tomaten-Saucenspiegel *** Belle Helene Birne mit Schokocreme	Karotten-Ingwersuppe *** Maissalat *** Blumenkohlsteaks auf Polenta mit Pesto Ofen-Cherrytomaten *** Fruchtsalat	Bouillon mit Croutons *** Bohnensalat *** Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit Spiegelei *** Marmorkuchen	Weissweinsuppe *** Linsensalat *** Röstigalletten mit Spiegelei und Ofentomaten *** Himbeer-Cheesecake	Bouillon mit Fidelli *** Blattsalat mit Kernen *** Blätterteigpastetli mit Gemüseragout und Kräutern *** Apfel-Zimt-Schnitte	Tomatensuppe *** Karottensalat *** Tofu süss-sauer mit Basmatireis und Asiamüse *** Gebrannte Creme
	Peperonisuppe *** Rührei mit Tomatenwürfel und Knoblauchtoast	Bouillon mit Gemüse- Julienne *** Quark-Omelette mit Waldbeersauce	Karotten-Ingwersuppe *** Chäschüechli mit Tomatensalat	Bouillon mit Croutons *** Poulet-Currystrudel auf Gemüseragout	Weissweinsuppe *** Fotzelschnitte mit Apfelmus	Bouillon mit Fidelli *** Ochsenmaulsalat Garniert	Tomatensuppe *** Antipastiteller mit Rohschinken

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

Herkunft: Fleisch & Brot Schweiz

Herkunft: Fisch Atlantik MSC

* mit Vorbehalt