

MENÜPLAN

Woche vom 02.11. - 08.11.2026



	MONTAG 02.11	DIENSTAG 03.11	MITTWOCH 04.11	DONNERSTAG 05.11	FREITAG 06.11	SAMSTAG 07.11	SONNTAG 08.11
MITTAG MENU 1*	Pastinakensuppe *** Kürbissalat *** Schweinsaltimbocca mit Kräuterrisotto und Ofentomaten *** Kokos-Schokoschnitte	Bouillon mit Fideli *** Blattsalat mit Speckwürfel *** Pouletgeschnetzeltes in Erdnussauce mit Basmatireis und Pak Choi *** Traubencreme	Kürbiscremesuppe *** Rettichsalat *** Rindssaftplätzli mit Orzo-Pasta und Peperonata *** Heidelbeermuffin	Rosenkohlsuppe *** Gurkensalat *** Kalbshackbraten mit Eblysotto und Romanesco *** Limettenmousse	Kartoffelsuppe *** Randensalat *** Pochiertes Seelachsfilet an Pernod-Sauce mit Kartoffelstock und Fenchelgemüse *** Mini Berliner	Bouillon mit Gemüse- Brunoise *** Blattsalat mit Preiselbeeren *** Rehpfeffer mit Spätzli und Rosenkohl *** Ananassalat	Blumenkohlsuppe *** Zucchettisalat *** Aprikosenbraten (Schwein) mit Schupfnudeln und Sellerie a la creme *** Apfelcreme
	Pastinakensuppe *** Kürbissalat *** Spätzli-Gemüse-Pfanne an Käsesauce *** Kokos-Schokoschnitte	Bouillon mit Fideli *** Blattsalat mit Speckwürfel *** Gemüsecurry mit Kichererbsen und Basmatireis *** Traubencreme	Kürbiscremesuppe *** Rettichsalat *** Käseknödel mit Champignonragout und Broccoli *** Heidelbeermuffin	Rosenkohlsuppe *** Gurkensalat *** Omelette mit Pilzfüllung und Salzkartoffeln *** Limettenmousse	Kartoffelsuppe *** Randensalat *** Polentaschnitten mit Gemüseragout und Spiegeleier *** Mini Berliner	Bouillon mit Gemüse- Brunoise *** Blattsalat mit Preiselbeeren *** Auberginenpicatta mit Nudeln und Tomaten- Sauce *** Ananassalat	Blumenkohlsuppe *** Zucchettisalat *** Gemüse-Capuns überbacken mit Bechamel und Käse *** Apfelcreme
	Pastinakensuppe *** Gulachsuppe mit Rindfleisch Kartoffeln und Peperoni	Bouillon mit Fideli *** Apfelstrudel mit Vanille- Sauce	Kürbiscremesuppe *** Tomatenstrudel mit Schinkensauce	Rosenkohlsuppe *** Metzgete Blut- & Leberwürstchen Speck & Rippli Kartoffel & Sauerkraut	Kartoffelsuppe *** Milchreis mit Zimtucker und Zwetschgen- Kompott	Bouillon mit Gemüse- Brunoise *** Käseteller garniert mit Fruchtbrot	Blumenkohlsuppe *** Wienerli mit Kartoffel- Salat und Senf

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

Herkunft: Fleisch & Brot Schweiz

Herkunft: Seelachs, FAO 61/67, Wildfang

* mit Vorbehalt