

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	Kürbiscrèmesuppe/Mais-Bohnensalat Ofenfleischkäse mit Pommerysenfjus Kartoffelstock Knackerbsen <i>Falsches Spiegelei</i>	Vegi Moussaka mit Feta und Tomaten	Zwiebelwähe Tagessalat	Hörnlisalat mit Schinken, Ei und Käse
Dienstag	Kartoffelsuppe mit Majoran/ Tagessalat Kalbschulterbraten m. Pilzrahmsauce Spätzli und Rotkraut <i>Crème Catalane</i>	Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dip Gebratener Reis mit Gemüse	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Fein geschnittener Landjäger garniert Ruchbrot
Mittwoch	Randencrèmesuppe/Kürbissalat Pouletgeschnetzeltes in Estragonsauce Schupfnudeln und Kohlrabi <i>Mini Coupe Dänemark</i>	Schupfnudeln mit Wirsing und Äpfeln Béchamelsauce und Röstzwiebeln	Kürbisrisotto mit Grana Padano Flocken	Spargelbrötli
Donnerstag	Romanescocrèmesuppe/Tagessalat Schwedenbraten mit Rotweinsauce Polenta und Broccoli <i>Stracciatellacrème</i>	Tofu-Tomatenragout mit Gemüse Reis	Spanische Kartoffel- Gemüsetortilla pikante Tomatensalsa	Bunter Herbstsalat mit Morchelterriner
Freitag	Selleriescrèmesuppe/Weisskabissalat Lachstranche(NOR) aus dem Ofen mit Safransauce Wildreis Krautstiel <i>Ananassalat mariniert</i>	Risotto mit Mozzarellasticks Tomatensauce Blattspinat	Kartoffelpuffer Kräuterquark	Birnenwähe mit Schlagrahm
Samstag	Maisgriesssuppe/Tagessalat Emmentaler Brätschnitzel Petersilienkartoffeln Dörrbohnen <i>Zwetschgenkompott mit Nusscrumble</i>	Tofu-Kräuterpiccata Frischkäsesauce Nudeln Ofengemüse	Crêpes mit Hackfleischfüllung	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	Geflügelbouillon mit Flädli/ Tagessalat Rindsschmorschnitzel Gnocchi und Ratatouille <i>Tiramisu</i>	Marronirisotto mit Hüttenkäse und Ofenkürbis	Gelberbseneintopf mit Gemüse Ruchbrot	Lyonerteller bunt garniert Semmeli



MENUPLAN 21. - 27. September 2026

Montag – Mittwoch Mittag

Hit
Black Tiger Crevetten (VN) mit
Erdnusssauce
Duftreis und Pak Choi

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit
Hausgemachte Frikadelle
Senfsauce
Bratkartoffeln
Erbsen

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Änderungen bleiben vorbehalten. Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

