

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	Blumenkohlcrèmesuppe/Selleriesalat Hackbraten mit Thymianjus Kartoffelstock Erbsli & Rüebli <i>Aprikosen Quarkcrème</i>	Sojabratwurst mit Vegi- Zwiebelsauce Kartoffelstock Erbsli & Rüebli	Fotzelschnitten Birnenkompott	Bierwurstteller bunt garniert Vollkornbrot
Dienstag	Gemüsebouillon mit Backerbsen/Tagessalat Kalbslebergeschnetzeltes in Balsamicosauce Röstitaler und Mischgemüse <i>Vanillemousse</i>	Gnocchigratin mit Gemüse	Toast Hawaii Tagessalat	Teigwarensalat mit Dörrtomaten und Mozzarella
Mittwoch	Bratsuppe/Maissalat Rindsragout in Wermuthsauce Tagliatelle Broccoli <i>Schokokuss</i>	Tagliatelle mit Gorgonzolasauce, Baumnüssen und pochierten Birnenstücken	Apfelstrudel Zimtsauce	Bunter Fleischsalat mit Peperoni und Essiggurken Ruchbrot
Donnerstag	Fenchelcrèmesuppe/Tagessalat Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Kartoffelspalten Ofenkürbis <i>Panna Cotta im Weckglas</i>	Quornschnitzel mit Tomaten- Basilikumsauce Kartoffelspalten Ofenkürbis	Rührei mit Schinken Ruchbrot	Kürbissalat mit Feta und Granatapfel
Freitag	Gemüsebouillon mit Fideli/ Rotkabissalat Pangasiusknusperli (VN) mit Tartar-Sauce Reis und Blattspinat <i>Donut</i>	Nasi Goreng mit sweet Chili Dip	Penne mit Frisch- käse-Kräutersauce	Zwetschgenwähe mit Schlagrahm
Samstag	Stangenselleriesuppe/Tagessalat Pouletblankett in Estragonsauce Gnocchi Gemüsestreifen <i>Orangensalat</i>	Soja-Hackbällchen mit Vegi- Pilzrahmsauce	Wurstweggen Tagessalat	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	Rindsbouillon mit Flädli/ Tagessalat Rindsschulterbraten mit Cassisjus Spätzli Rotkraut <i>Caotinamousse</i>	Spätzlipfanne mit Pilzen	Gulaschsuppe Ruchbrot	Greyerzer Käsesalat mit Früchten Ruchbrot



MENUPLAN 17. - 23. November 2025

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Fischroulade (NOR) an Wasabisauce
Wildreis und Pak Choi

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Schweinssteak an Steinpilzrahmsauce
Kartoffelgratin
Glasierte Karotten

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.