

Menuplan

20. – 26. Oktober 2025

	MITTAG	VEGETARISCH 	ABEND
Montag	Tagessuppe / Salat Rindssaftplätzli Schupfnudeln Rüebli Beerenquark	Tagessuppe / Salat Quorn-Gulasch Schupfnudeln Rüebli Beerenquark	Spaghetti Napoli Parmesan 
Dienstag	Tagessuppe / Salat Pouletgeschnetzeltes Casimir Langkornreis Früchtegarnitur Crèmeschnitte	Tagessuppe / Salat Kichererbsen-Spinat-Curry Langkornreis Früchtegarnitur Crèmeschnitte	Wienerli im Blätterteig Salat *** Gemüse-Hüttenkäse Krapfen 
Mittwoch	Tagessuppe / Salat Kalbshacksteak Kartoffelstock Waldpilzsauce Erbsen Schoggi Cake	Tagessuppe / Salat Vegi-Burger Kartoffelstock Waldpilzsauce Erbsen Schoggi Cake	Haferbrei Porridge mit Beerenkompott 
Donnerstag	Weissweincrèmesuppe/Salat Truten-Piccata Spaghetti Tomatensauce Broccoli mit Mandeln Joghurt-Brombeer-Mousse	Weissweincrèmesuppe/Salat Auberginen-Piccata Spaghetti Tomatensauce Broccoli mit Mandeln Joghurt-Brombeer-Mousse	Äpler Makkaroni mit Apfelmus *** Äpler Makkaroni mit Apfelmus 
Freitag	Tagessuppe / Salat Schlemmerfilet Bordelaise Ebly Zitronensauce Tomate-Provencale Glacéstage	Tagessuppe / Salat Gemüse im Backteig Ebly Minz-Joghurt Dip Tomate-Provencale Glacéstage	Rührei mit Schinken Salat *** Rührei mit Gemüse Salat 
Samstag	Tagessuppe / Salat Rindsgulasch Safranrisotto Blumenkohl mit Ei Vanillemousse	Tagessuppe / Salat Panierte Austernpilze Safranrisotto Kräuterquark Blumenkohl mit Ei Vanillemousse	Gschwellti und Käse, Kräuterquark 
Sonntag	Rüebli-Limettensuppe/Salat Hirsch-Entrecote Spätzli Preiselbeer-Rahmsauce Rotkabis Vermicelles	Rüebli-Limettensuppe/Salat Pizzoccheri Neri Bergkäse Wurzelgemüse Vermicelles	Apfelwähe mit Rahm 

Herkunftsdeklaration:

Rind, Geflügel, Kalb, Schwein, Brot: Schweiz
Fisch: Deutschland | Hirsch: Europa
Truthahn: Ungarn

Menuänderungen bleiben der Küche vorbehalten.

Unser Koch erteilt Ihnen gerne Auskunft über Allergene.