

Menüplan 12. Oktober bis 18. Oktober 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Selleriesuppe Wiener Kalbsschnitzel, Zitronenschnitz Pommes frites Grüne Bohnen Zwetschgen-Quarkcreme Vegi: Chäs-Weinschnitte	Tagessuppe Feine Aprikosenwähe
DI	Tomatensuppe Smokey Chicken-Spiess Basmatireis Sweetpotato mit Bohnen und Babyspinat Apfelchüechli mit Vanillesauce Vegi: Indonesische Reispfanne	Tagessuppe Kalte Schweinsbratenplatte mit eingelegtem Gemüse Kastenbrot
MI	Kräutercremesuppe Rindsgehacktes mit Hörnli Reibkäse Apfelmus Blaubeermuffin Vegi: Teigwaren mit Sojaragout	Tagessuppe Geräucherter Heilbutt mit Preiselbeerschaum Weissbrot
DO	Erbsensuppe Geschnetzeltes vom Rind Spätzle Buntes Gemüse Tiramisu Vegi: Gemüsegratin	Tagessuppe Süsser Maisbrei mit Kirschkompott
FR	Bouillon mit Ribeli Lachsforelle (TR) mit Limettensauce Reis Blattspinat Espresso-Macchiato Mousse Vegi: Sirnica mit Käse/Spinat	Tagessuppe Kleine Salami-Pizza mit Mozzarella
SA	Gemüsecremesuppe Schweinsplätzli mit Champignonsauce Linsengetreide Zucchetti Glacé-Überraschung Vegi: Quinoa-Lauch	Tagessuppe Gemischter Weichkäseteller Trauben und Baguette
SO	Oktoberfest im Falkenstein mit knusprigen Haxen! 	Tagessuppe Ravioli mit Trüffelsauce

Legende: ★ Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Dienstag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Kasslerbraten im Blätterteig mit Weisskohlsalat und Brot	Abendessenangebot: - Fleischteller - Käseplatte - Bircher muesli - Café complet - verschiedene Breivarianten
---	---

Brotbackware, Herkunftsland: Schweiz

*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Herkunft: Wir verwenden in der Regel das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.