

Menüplan 14. September bis 20. September 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Gemüsecremesuppe Poulet-Knusperli Corn fries Buntes Gemüse Cremeschnitte Vegi: Rice-Burger mit Schafskäse	Tagessuppe Kalter Fleischteller mit Mortadella und Greyerzer Brotauswahl
DI	Kürbisc cremesuppe Rehpfeffer (EU) Spätzle Rotkraut Vermicelles Vegi: Wilder Teller mit Spiegelei	Tagessuppe Heisse Paprika-Chorizo dazu Tapasbrot
MI	Gerstensuppe Schweinsgeschnetzeltes Pappardelle Gemüsebouquet Glacevariation Vegi: Bandnudeln in Käsesauce	Tagessuppe Thonsalat Salatbeilage Ruchbrot
DO	Kartoffelsuppe Glasierter Kalbsbraten mit Kerbelsauce Parmesanrisotto Lauchgemüse Panna Cotta mit Fruchtsauce Vegi: Gemüserisotto	Tagessuppe Fotzelschnitte mit Kompott
FR	Gelberbsensuppe Sautierte Doradenfilets (GR), Kerbelsauce Reis Blattspinat Gebrannte Creme Vegi: Frittierte Gemüsebeignets	Tagessuppe Weichkäseteller mit Mango Baguette
SA	Bouillon mit Ei Kutteln in rässiger Tomatensauce Salzkartoffeln Gemüse garnitur Frische Honigmelone Vegi: Indonesische Reispfanne	Tagessuppe Schweinsbratenteller Aioli-Sauce Schraubenbrot
SO	Champignoncremesuppe Kalbshuftplätzli an rosa Pfeffersauce Quinoa Rosenkohl Rote Trauben-Creme Vegi: Rösti-Pizza	Tagessuppe Pilzravioli mit Kräutersauce

Legende: ★ Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Dienstag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Spanische Tintenfischringe mit Knoblauchmajo und Lechuga-Salat	Abendessenangebot: - Fleischteller - Käseplatte - Birchermüesli - 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.