

Menüplan 19. Oktober bis 25. Oktober 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Broccolisuppe Rindsschulter «Chimichurri» Tagliatelle Lauchgemüse Rüeblichuecheschnitte Vegi: Sojasticks mit Cocktailsauce	Tagessuppe Beromünster Chässchnitte mit Fläcke-Raclette und Tomaten
DI	Süsskartoffelsuppe Pouletstreifen in Currysauce Basmatireis Kefen Himbeer-Cheesecake Vegi: Kürbis-Piccata	Tagessuppe Italienische Mortadellaplatte Essiggemüse Ciabatta
MI	Gemüsecremesuppe Spaghetti Bolognese (Rind) Reibkäse Gemüse garnitur Stracciatellacreme Vegi: Flammkuchen mit Randestreifen und Feta	Tagessuppe Dampfnudeln mit Mohn-Vanillesauce
DO	Spargelcremesuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Polenta Wirzgemüse Tiramisu Vegi: Gratinierte Maisschnitte	Tagessuppe Geräuchertes Schweinswürstchen mit Senf Hausbrot
FR	Selleriesuppe Sautiertes Seelachsfilet , Zitronensauce Wildreis Erbsen Frischer Ananassalat Vegi: Spaghetti aglio e olio	Tagessuppe Fleischpastetli mit Aprikosengelee Salatbeilage
SA	Blumenkohluppe Hackbraten vom Schwein an Madeirasauce Kartoffelstock Röschengemüse Zwetschgen-Streuselkuchen Vegi: Arabischer Couscous mit Ei	Tagessuppe Spinatkuchen mit Tzatziki
SO	Rindsbouillon mit Backerbsen Walliser Schweinsbraten Nüdeli Kürbisgemüse Lotus-Creme Vegi: Gemüseragout im Pfannkuchen 	Tagessuppe Zwetschgen-Fruchtwähe

Legende: ★ Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Dienstag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Rahmschnitzeli mit Rösti und Gemüse	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.