

Menüplan 21. bis 27. September 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Tomatensuppe Poulet-Pastrami an Rosmarinjus Süsskartoffel fries Ofengemüse Früchteschnitte Vegi: Fritten mit Pilzsauce	Tagessuppe Bündner Gerstensuppe Bauernbrot
DI	Gemüsecremesuppe Kalbshacktätschli mit Zwiebelsauce Reis Knackerbsen Mango-Blechkuchen Vegi: Gefüllte Tomate mit Gorgonzola	Tagessuppe Lyonerwurst-Teller mit Champignons und Schinken Brotauswahl
MI	Marronisuppe Schweins-Saltimbocca , Madeirasauce Kürbisgnocchi Ofenpeperoni Vanillecreme mit Krokant Vegi: Gemüsegratin mit Ei	Tagessuppe Andys Käseschnitte mit Tomate garniert
DO	Zucchetticremesuppe Weissbiergoulasch vom Rind Jägersnudeln Buntes Gemüse Caramellflan Vegi: Nudeln in Morchelrahmsauce	Tagessuppe Einback mit Früchtegrütze
FR	Karottensuppe Seehecht-Knusperli (RSA), Tartarsauce Dampfkartoffeln Erbsen Zimtglace Vegi: Yasoya-Schnitte mit Curry Dip	Tagessuppe Siedfleischsalat mit Cornichons Körnerbrot
SA	Selleriecremesuppe Münchner Weisswurst mit süssem Senf Semmelknödel Schwarzwurzelragout Exotischer Fruchtsalat Vegi: Seitanwürstchen mit Bretzel	Tagessuppe Milchreis Zimt und Zucker
SO	Romanescocremesuppe Grilliertes Rindshuftsteak , Kräuterbutter Pommes frites Glasierte Rüebli Apfelkuchen mit Streusel Vegi: Bündner Capuns 	Tagessuppe Geschwellte mit Chäs süsse Beilage

Legende:  Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Dienstag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Mexikanische Chili con carne mit Rindfleisch und Mais	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.