

Menüplan 26. Oktober bis 1. November 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Gemüsecremesuppe Poulet-Knusperli Mais fries Buntes Gemüse Cremeschnitte Vegi: Panierte Champignons mit Sauerrahm	Tagessuppe Ofen-Rösti mit Edelpilzen und Mozzarella überbacken
DI	Kürbiscremesuppe Rehpf Pfeffer (EU) Spätzle Rotkraut mit Marroni Vermicelles Vegi: Chäsknöppli	Tagessuppe Kalter Bratenteller mit Salsa verde Brotauswahl
MI	Gerstensuppe Schweinsgeschnetzeltes Pappardelle Gemüsebouquet Donauwelle Vegi: Reismudel-Gericht	Tagessuppe Kaiserschmarrn Fruchtkompott
DO	Kartoffelsuppe Glasierter Kalbsbraten an Kerbelsauce Parmesanrisotto Erbsen Pannacotta mit Fruchtsauce Vegi: Gemüseauflauf	Tagessuppe Elsässer Flammkuchen mit Speck
FR	Bouillon mit Wurzelgemüse Sautiertes Doradenfilet (GR) an Safransauce Bunte Schupfnudeln Gedünsteter Blattspinat Gebrannte Creme Vegi: Ligurische Ostertorte mit Ei	Tagessuppe Bunte Käseplatte mit Früchten und Körnerbrot
SA	Suppe Kutteln in rassiger Tomatensauce Salzkartoffeln Gemüse garnitur Fruchtsalat Vegi: Omelette gefüllt mit Steinpilzragout	Tagessuppe Thonsalat mit Olivengemüse umlegt Ruchbrot
SO	Suppe Rindhohrückenbraten an Sultaninensauce Roter Reis Pastinaken Ananascreme mit Kokosraspeln Vegi: Peperonip-Pfanne mit Schafskäse	Tagessuppe Hörnli mit Tomatensauce

Legende: ★ Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Dienstag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Amerikanische Rindshuftstreifen mit Gemüse und Cowboy-Brot	Abendessenangebot: - Fleischteller - Käseplatte - Bircher Müesli - 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.