

Menüplan 28. September bis 4. Oktober 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Steinpilzcremesuppe Trutenpiccata an Tomatensauce Spaghetti Kohlrabi Cremeschnitte Vegi: Spaghetti all'arrabbiata	Tagessuppe Mischpilzragout auf Toast
DI	Tomatencremesuppe Asiatisches Nudelgericht mit Rindfleisch und Gemüse Linzertorte Vegi: Bami-Goreng	Tagessuppe Trutenschinken mit Früchten Brotkorb
MI	Wirzcremesuppe Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Mischgemüse Ananas mit Minze Vegi: Linsenragout	Tagessuppe Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
DO	Linsensuppe Kalbsgeschnetzeltes «Casimir» Jasminreis Zucchini Marronicake Vegi: Feta in Alufolie gebacken	Tagessuppe Zwetschgenwähe mit Zimtrahm
FR	Bouillon mit Teigperlen Schlemmerfilet Pomodoro (USA), Dillsauce Dampfkartoffeln Buntes Gemüse Glaceschnitte Vegi: Gemüsewürfel in Gorgonzolarahm	Tagessuppe Schweizer Chästeler mit Ruchbrot
SA	Lauchcremesuppe Pouletspiesschen an Paprikasauce Polenta Röschengemüse Fruchtsalat Vegi: Graubündner Maluns	Tagessuppe Schottischer Rauchlachs mit Senf-Dillsauce Baguette
SO	Fenchelsuppe Rehgeschnetzeltes (EU) Tagliatelle Rotkohl Sonntags-Dessertteller Vegi: Schnitzel aus Weizenprotein 	Tagessuppe Tortellini in Salbeibutter Reibkäse

Legende: ★ Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Dienstag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Kalbsleberli mit Rösti Gemüsegarntur	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.