

Menüplan 05. Oktober bis 11. Oktober 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Süsskartoffelsuppe Rindshamburger mit Cocktailsauce Kartoffel-Wedges Gemüse Nougat-Aprikosenglace Vegi: Tomatenschnitzel	Tagessuppe Griechisches Rührei Tomaten und Feta Toastbrot
DI	Ingwercremesuppe Kalbsfleischvogel mit Kräutersauce Tomatentagliatelle Brokkoli Feigencreme Vegi: Feta-Reisburger	Tagessuppe Thonsalat Nicoise Ruchbrot
MI	Zucchettisuppe Feine Rindslasagne Romanesco Peperonata Sauce Blätterteig-Vanillestange Vegi: Hausgemachte Gemüselasagne	Tagessuppe Saucisson (Wurst aus Schwein) Kartoffelsalat
DO	Kürbiscresmesuppe Hirschragout Eierschwämmli Spätzli Rotkraut Baileys-Parfait Vegi: Wildteller	Tagessuppe Schinkenteller Essiggürkli Silserbrötli
FR	Pilzcremesuppe Zanderfilet (KZ) mit Traubensauce Fregola mit Kräutern Blattspinat Melonenwürfel Vegi: Kartoffel-Lauch-Gratin	Tagessuppe Hausgemachte Käse-Zwiebel-Wähe
SA	Gurken-Dillsuppe Walliser Schweinssteak mit Bratensauce Goldzöpfli Mischgemüse Tobleronemousse Vegi: Spanische Teigwaren-Pfanne	Tagessuppe Apfelstrudel Zimtsauce
SO	Blumenkohlsuppe Pouletbrust mit Haut an Rotweinsauce Kräuterreis Mais à la crème Süssmostcreme Vegi: Pilzrisotto	Tagessuppe Falki-Salat Eier und Croutons Brötli

Legende:  Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Dienstag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Brätschnitzel Pommes Frites Gemüsebeilage	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.