



Kochen wärmt die Hände und die Seele



Mittagessen vom

10. November bis 16. November 2025

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 10. November	Rüebli – Fenchel Suppe Coleslaw Wiener Kalbsrahmgulasch Tomatennudeln Romanesco	Rüebli – Fenchel Suppe Coleslaw Quorn Rahmgulasch Tomatennudeln Romanesco	
Dienstag 11. November	Gemüsesuppe Bauernart Blattsalat Rollschinkli Senf Schnittlauchkartoffel Dörrbohnen & Sauerkraut	Gemüsesuppe Bauernart Blattsalat Gemüsespiess Jus Schnittlauchkartoffel Dörrbohnen & Sauerkraut	
Mittwoch 12. November	Pilzcrèmesuppe Linsensalat mit Gemüsewürfel Chili con Carne mit Rindfleischwürfel Pappardelle Kefen	Pilzcrèmesuppe Linsensalat mit Gemüsewürfel Chili sin Carne mit Tofuwürfel Pappardelle Kefen	Vollenweider Glacé
Donnerstag 13. November	Geröstete Brotsuppe Nüsslisalat Schweinsschnitzel Paniert Pommes Frites Rüebli Zitronenschnitz & Ketchup	Geröstete Brotsuppe Nüsslisalat Vegi Schnitzel Pommes Frites Rüebli Zitronenschnitz & Ketchup	
Freitag 14. November	Wirzcrèmesuppe Randensalat mit Apfelstücken gebratenes Felchenfilet mit Mandel – Butter Kürbisrisotto Brokkoliröschen	Wirzcrèmesuppe Randensalat mit Apfelstücken Gemüse Julienne an Rahmsauce Kürbisrisotto Brokkoliröschen	
Samstag 15. November	Süsskartoffelsuppe mit Ingwer Grüner Eichblatt Salat Pouletbrust an Kerbel Weisswein Sauce Polenta Blattspinat & Tomaten-Concassée	Süsskartoffelsuppe mit Ingwer Grüner Eichblatt Salat Quorn Schnitzel an Kerbel Weisswein Sauce Polenta Blattspinat & Tomaten-Concassée	
Sonntag 16. November	Vichyssoise (Französische Lauchcrèmesuppe) Rote Bohnen Salat Orientalisches Lammcurry Couscous Karotten mit Pinienkernen	Vichyssoise (Französische Lauchcrèmesuppe) Rote Bohnen Salat Orientalisches Yasoyacurry Couscous Karotten mit Pinienkernen	Grand Marnier Torte

Für Informationen zu Allergenen und Herkunft, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

(1N.)

Zusätzlich erhältlich

Birchermüesli oder Sandwichs mit Aufschnitt / Salami / Käse



Kochen wärmt die Hände und die Seele



Abendessen vom 10. November bis 16. November 2025

	Menü 1	Abendhit	Alternative
Montag 10. November	Rüebli – Fenchel Suppe Salami Teller mit Ei Brot & Butter Garniert	Rüebli – Fenchel Suppe Gebackene Apfelringe auf warmer Vanillesauce Zimt & Zucker	Birchermüesli Café Complet Chäschüechli mit Blattsalat & Haussauce
Dienstag 11. November	Gemüsesuppe Bauernart Apfel Rösti Vanillesauce Zimt & Zucker	Gemüsesuppe Bauernart Gebackene Apfelringe auf warmer Vanillesauce Zimt & Zucker	Birchermüesli Café Complet Chäschüechli mit Blattsalat & Haussauce
Mittwoch 12. November	Pilzcrèmesuppe Kraut Pizokel mit Bündnerfleisch und Salsiz	Pilzcrèmesuppe Gebackene Apfelringe auf warmer Vanillesauce Zimt & Zucker	Birchermüesli Café Complet Chäschüechli mit Blattsalat & Haussauce
Donnerstag 13. November Vegi – Tag	Geröstete Brotsuppe Rührei mit Käse Brot & Butter Blattsalat	Geröstete Brotsuppe Gebackene Apfelringe auf warmer Vanillesauce Zimt & Zucker	Birchermüesli Café Complet Chäschüechli mit Blattsalat & Haussauce
Freitag 14. November	Wirzcrèmesuppe Couscous Salat mit Gemüse und Minze Garniert Brot & Butter	Wirzcrèmesuppe Gebackene Apfelringe auf warmer Vanillesauce Zimt & Zucker	Birchermüesli Café Complet Chäschüechli mit Blattsalat & Haussauce
Samstag 15. November	Süsskartoffelsuppe mit Ingwer Zwetschgä – Weihä mit Schlagrahm	Süsskartoffelsuppe mit Ingwer Gebackene Apfelringe auf warmer Vanillesauce Zimt & Zucker	Birchermüesli Café Complet Chäschüechli mit Blattsalat & Haussauce
Sonntag 16. November	Vichyssoise Fleisch – & Käseteller mit Gschwellti & Butter	Vichyssoise Gebackene Apfelringe auf warmer Vanillesauce Zimt & Zucker	Birchermüesli Café Complet Chäschüechli mit Blattsalat & Haussauce
Für Informationen zu Allergenen und Herkunft, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.			