Menüplan 20.10.2025 – 26.10.2025



Montag, 20.10.2025

Salatbuffet ***

Hafersuppe

Gemüseteller mit Röstipick

Abendessen

Götterspeise mit Zwetschgenkompott

Püriert: Götterspeise

Freitag, 24.10.2025

Salatbuffet

Blumenkohlsuppe

Fischstäbchen Schnittlauchkartoffeln Blattspinat

Kaffeecreme mit Rahm

Abendessen

Schinkengipfeli mit Schnittsalat

Püriert: Schinkenmousse mit Brot

Dienstag, 21.10.2025

Salatbuffet

Zucchetticremesuppe

Trutenpiccata auf Spaghetti mit Tomatensauce Romanesko

Abendessen

Toast Hawaii

Püriert: Brotbrei mit Schinkenmousse

Samstag, 25.10.2025

Salatbuffet

Currycremesuppe

Hackfleischbällchen süss-sauer Trockenreis Karotten

Abendessen

Apfelchüechli mit Vanillesauce

Püriert: Apfelbrei mit Vanillesauce

Mittwoch, 22.10.2025

Salatbuffet

Linsensuppe

Siedfleisch mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen

Zitronenroulade

Abendessen

Russischer Salat mit Ei und Brot

Püriert: Russischer Salat TX mit Eimousse

Domine

Donnerstag, 23.10.2025

Salatbuffet

Bohnensuppe

Adrio Ebly Rosenkohl

Abendessen
Pouletknusperli mit Cocktailsauce
Salat

Püriert: Poulet TX mit Cocktailsauce

Sonntag, 26.10.2025

Salatbuffet

Bouillon mit Eierstich

Gefüllte Kalbsbrust mit Balsamicosauce Bratkartoffeln Fenchel

Fruchtsalat mit Rahm

Abendessen

Kalter Fleischteller

Püriert: Griessbrei mit Kompott und Zimtzucker

Wochenhit

Blutwurst mit Salzkartoffeln Apfelschnitze

Vegi-Menü

Penne Napoli mit Reibkäse

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden fast ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel. Ausnahmen: Wild (DE/NZ) / Kaninchen, Truten (HU). Deklaration Fisch: Forelle (CH) / Lachs (NO) / Fischstäbchen (Pazifik) / Egli (CH). Brot: Produktionsland Schweiz. Ausnahme: Laugensaaten-Brötchen (PL). Abweichungen werden direkt im Menüplan vermerkt. Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte in der Cafeteria nach.