

Menüplan 10.11.2025 – 16.11.2025

Montag, 10.11.2025

Salatbuffet

Safrancremesuppe

Cevapcici mit Peperonisauce
Pilavreis
Rosenkohl

Abendessen

Früchteauflauf mit Vanillesauce

Püriert: Früchteauflauf mit Vanillesauce

Dienstag, 11.11.2025

Salatbuffet

Hafersuppe

Urner Eintopfgericht mit Speck
Rippli und Gemüse
Kartoffeln

Abendessen

Roastbeefsteller mit Tartarsauce
Brot

Püriert: Schinkenmousse TX mit Brot

Mittwoch, 12.11.2025

Salatbuffet

Linsensuppe

Schweinsragout
Spiralen
Pfälzkerarotten

Süssmostcreme

Abendessen

Pastete mit Cumberlandsauc
Selleriesalat und Brot

Püriert: Pastete TX mit Brot ohne Rinde

Donnerstag, 13.11.2025

Salatbuffet

Lauchcremesuppe

Pouletbrust
Soufflees
Mischgemüse

Abendessen

Chriesibrägel

Püriert: Zwiebackbrei mit Chriesikompott

Freitag, 14.11.2025

Salatbuffet

Erbsensuppe

Älplermagronen
mit Apfelmus

Linzertorte

Abendessen

Gnagi mit Senf und Brot

Püriert: Griesspizza

Samstag, 15.11.2025

Salatbuffet

Knoblauchcremesuppe

Kalbsbrustschnitte
Polenta
Lattich

Abendessen

Salamibrötchen

Püriert: Schinkenmousse TX mit Brot

Sonntag, 16.11.2025

Salatbuffet

Bouillon mit Gemüsewürfelchen

Chabis und Schafffleisch
Salzkartoffeln

Ziegerkrapfen

Abendessen

Ravioli mit Tomatensauce und
Schnittsalat

Püriert: Ravioli TX mit Tomatensauce

Wochenhit

Pouletflügeli
mit Cocktailsauce
Pommes Frites
Tagesgemüse

Vegi-Menü

Tomatenrisotto
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: Laugensaat-Brötchen (PL). Abweichungen werden direkt im Menüplan vermerkt. Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte in der Cafeteria nach.