

Menüplan 19.10.2026 – 25.10.2026

Montag, 19.10.2026

Salatbuffet

Griesssuppe

Paniertes Schweins-Schnitzel
mit Zitrone
Pommes Frites
Romanesko

Abendessen

Käse-Lauchschnitte mit Salat

Püriert: Käsebrei

Dienstag, 20.10.2026

Salatbuffet

Kräutercremesuppe

Gemüsestrudel
mit Karottensauce

Abendessen

Wegglisandwich

Püriert: Mousse TX mit Brot ohne Rinde

Mittwoch, 21.10.2026

Salatbuffet

Zitronengrasssuppe

Pouletpfanne mit Gemüse
und Nudeln

Fruchtsalat mit Rahm

Abendessen

Maisschnitte mit Tomate und
Mozzarella überbacken

Püriert: Polenta mit Sauce

Donnerstag, 22.10.2026

Salatbuffet

Blumenkohlcremesuppe

Adrio
Kartoffelstock
Grüne Bohnen

Abendessen

Apfeltasche mit Fruchtquark

Püriert: Apfelbrei mit Fruchtquark

Freitag, 23.10.2026

Salatbuffet

Brotsuppe

Zander Knusperli
Petersilienkartoffeln
Blattspinat

Diplomatcreme

Abendessen

Wurstsalat mit Brot

Püriert: Wurst TX mit Brot ohne Rinde

Samstag, 24.10.2026

Salatbuffet

Tomatencremesuppe

Spaghetti Carbonara
Broccoli

Abendessen

Griessbrei mit Birnenkompott

Püriert: Griessbrei mit Kompott

Sonntag, 25.10.2026

Salatbuffet

Bouillon mit Flädli

Kalbsschulter
Rollerkartoffeln
Zucchini

Holländerschnitte

Abendessen

Kalter Fleischteller mit Brot

Püriert: Haferbrei mit Kompott

Wochenhit

Schüblig
Sauerkraut
Salzkartoffeln

Vegi-Menü

Spaghetti
Zucchini-Tomatensauce

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.