

Menüplan vom 20. - 26. Oktober 2025

Montag 20.10.25	Dienstag 21.10.25	Mittwoch 22.10.25	Donnerstag 23.10.25	Freitag 24.10.25	Samstag 25.10.25	Sonntag 26.10.25
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Kürbiscremesuppe	Bohnensuppe	Wirsingpüreesuppe	Peperonicremesuppe	Broccolicremesuppe	Spinatcremesuppe	Karottencremesuppe
Rindszunge und grüner Speck mit Pommerysenfsauce Savoyarder Kartoffeln Grüne Bohnen	Hirschpfeffer Jäger Art mit Waldpilzen Spätzli Wirsinggemüse Rotweinbirne	Kaninchenragout mit Gemüse-Zitronensauce Polenta Tessiner Art Peperonata	Pouletsaftbraten mit Orangen-Pfeffersauce Kräuterrisotto mit Mascarpone Broccoli	Paniertes Pangasiusfilet (VNM) mit Tomatenrahmsauce Spaghetti Blattspinat	Chicken Nuggets mit Cocktailsauce Risoleekartoffeln Saucenrübli mit Speckwürfeli	Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Nudeln Früchtegarnitur
		Schoggikuchen				Gebrannte Creme Grossmutterart
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Gemüseburger mit Pommerysenfsauce Savoyarder Kartoffeln Grüne Bohnen	Spätzlipfanne mit Waldpilzen, Wirsing und Rahmsauce Rotweinbirne	Tofuragout mit Gemüse-Zitronensauce Polenta Tessiner Art Peperonata	Gemüsebraten mit Orangen-Pfeffersauce Kräuterrisotto mit Mascarpone Broccoli	Paniertes Quornschnitzel mit Tomatenrahmsauce Spaghetti Blattspinat	Gemüsenuggets mit Cocktailsauce Risoleekartoffeln Saucenrübli	Mariniertes Tofusteak mit Champignonsauce Nudeln Früchtegarnitur
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Gefüllte Laugenbrötli mit Thon und Schinken	Pastapfanne mit Gemüse und Käsesauce	Brättoast mit Salat	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Wienerli mit Kartoffelsalat	Zwetschkuchen mit Schlagrahm	Kalter Schinkenteller mit Luzerner Rahmkäse Ruchbrot
Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative
Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes

Zu den Abendessen wird Milchkafee serviert.

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch und Fisch aus EU Zucht. Ausnahmen werden speziell deklariert. Alle Gebäcke sind Eigenprodukte oder Schweizer Fabrikate.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergen in den einzelnen Gerichten.