

Menüplan vom 05. - 11. Oktober 2026

Montag 05.10.26	Dienstag 06.10.26	Mittwoch 07.10.26	Donnerstag 08.10.26	Freitag 09.10.26	Samstag 10.10.26	Sonntag 11.10.26
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Gurkencremesuppe mit Dill	Geröstete Griessuppe mit Gemüsewürfel	Orientalische Karottensuppe mit Madrascurry	Broccolicremesuppe	Gemüsecremesuppe	Wirsingcremesuppe	Luzerner Heusüpli
Hirschpfeffer Jägerart Quarkspätzli Rotkraut	Kalbshacktätschli mit Champignonrahmsauce Spiralenteigwaren Glacierte Karotten	Paniertes Schweinsschnitzel Mailänder Art mit Marsalasauce Rotweinrisotto mit Gorgonzola Broccoli mit Mandeln	Warmes Siedfleisch mit Pommery Senfsauce Petersilienkartoffeln Sauerrüben	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Pernodsauce und Tomaten-Olivenragout auf Wirsinggemüse Gebackene Kartoffelwürfel	Hausgemachte Lasagne Bolognaise	Rosa gebratenes Lammmentrecôte mit Rosmarinsauce Bäckerinkartoffeln Buschbohnen
		Frischer Fruchtsalat				Jamaikacreme
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Gemüse-Tofuragout Quarkspätzli Rotkraut	Gemüseburger mit Champignonrahmsauce Spiralenteigwaren Glacierte Karotten	Paniertes Gemüseschnitzel Mailänder Art mit Marsalasauce Rotweinrisotto mit Gorgonzola Broccoli mit Mandeln	Grillkäse mit Pommery Senfsauce Petersilienkartoffeln Sauerrüben	Gemüsefalafel mit Kräuterquark und Tomaten-Olivenragout Wirsinggemüse Gebackene Kartoffelwürfel	Hausgemachte Gemüselasagne mit Spinat und Ricotta	Quornschnitzel mit Rosmarinsauce Bäckerinkartoffeln Buschbohnen
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus	Milchreis mit Kirschenkompott	Pizza mit Salami Salat	Gefüllte Focacciabrötli mit Schinken, Thon und Ei	Wienerli mit Teigwarensalat	Geraffelte Apfelwähe mit Schlagrahm	Café complet mit Aufschnitt und Käse
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 Milchkaffee 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.