

MENUPLAN

KW 40 29. September - 05. Oktober 2025

	MENU	MENU VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 29.09.2025	Gemüsesuppe / Salat Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock, Rüebl	Tofu-Ragout Kartoffelstock Rüebl	Dampfnudeln Vanillesauce Apfelkompott
Dienstag 30.09.2025	Currysuppe /Eisbergsalat Geräucherter Speck auf Kartoffel-Lauchgemüse Mandelrolle	Pochiertes Ei auf Kartoffel-Lauchgemüse	Bündner Gerstensuppe Kernen-Brot
Mittwoch 01.10.2025	Bouillon mit Ei Bunter Gemüsesalat Entlebucher-Eierrösti	Entlebucher-Eierrösti	Fleischteller garniert
Donnerstag 02.10.2025	Hafersuppe / Salat Kalbsbrustschnitte Kartoffel-Galetten Gemüse garnitur Vermicelles mit Rahm	Blumenkohlsteak Kartoffelstock Gemüse garnitur	Griessbrei mit Zimtzucker Beerenkompott
Freitag 03.10.2025	Kräutersuppe / Salat Dorschfilet an Dillsauce Reis, Broccoli	ohne Fisch / Vegi Reis-Gemüsepfanne glasierte Feigen	Zigeunersalat „Gschwellti“
Samstag 04.10.2025	Steinpilzcremesuppe Misch-Salat Lasagne „Hausart“	Lasagne „Hausart“	Aprikosen-Schnittkuchen mit Rahm
Sonntag 05.10.2025	Bouillon mit Backerbsen Blattsalat mit Fideli Kaninchenfleischvögel Mais-Halbmond, Bohnen Tiramisu	Gemüseteller Mais-Halbmond	Café Complet Käse-und Fleischplatte

Fisch: Norwegen

Allergene und Fleisch.-Fischherkunft siehe an der Tafel beim Essraum.