



# Menüplan Woche 45

3.11.2025. bis 9.11.2025

	<b>Montag</b> 3.11.2025	<b>Dienstag</b> 4.11.2025	<b>Mittwoch</b> 5.11.2025	<b>Donnerstag</b> 6.11.2025	<b>Freitag</b> 7.11.2025	<b>Samstag</b> 8.11.2025	<b>Sonntag</b> 9.11.2025
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Champignonsuppe	Reiscremesuppe	Blumenkohlcremesuppe	Petersiliencremesuppe	Geröstete Griesssuppe	Mediterrane Gemüsesuppe	Schwarzwurzelsuppe
<b>Tagessalat</b>	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
<b>Menu</b>	Schweinshalsbraten Bratensauce mit Apfelmost Kartoffelstock Sauerkraut	Paniertes Pouletschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Blumenkohl Butterbrösmeli und Ei	Herbstliches Pilzragout Rahmsauce Spätzli Ofenkürbis mit Rosmarin	Lammragout mit Curry Pilawreis Zucchetti mit Kräutern	Pochiertes Dorschfilet (1) Martinisauce Bramata-Polenta Ratatouille	Spaghetti Bolognese (Rindfleischsauce) Reibkäse	Rehpf Pfeffer Wildgarnitur "Hubertus" Kartoffelkroketten Rosenkohl
<b>Menu (vegetarisch)</b>	Quornbratling Balsamico- Apfelsauce Kartoffelstock Sauerkraut	Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Blumenkohl Butterbrösmeli und Ei	Herbstliches Pilzragout Rahmsauce Spätzli Ofenkürbis mit Rosmarin	Gemüsecurry mit Kichererbsen Pilawreis Zucchetti mit Kräutern	Falafel-Edamame-Bällchen Sauerrahm Dip Bramata-Polenta Ratatouille	Spaghetti Soja Bolognese Reibkäse	Gebackene Randen mit Käse Rotweinsauce Kartoffelkroketten Rosenkohl
<b>Herbstkarte</b>	Von Montag bis Freitag bietet unsere Herbstkarte alternative Gerichte zum Mittagmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
<b>Tagesdessert</b>	Dänische Plunder	Exotischer Fruchtsalat	Caramelköpfl	Waldbeerenkompott mit Schlagrahm	Tirolercake	Haselnusscreme	Bienenstichschnitte
<b>Abendessen</b>	Schinkengipfeli Karottensalat	Bread & Butter Pudding Zwetschgenkompott	Kürbisquiche Blattsalat	Gelberbsensuppe Wienerli Brot und Butter	Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käse) Blattsalat	Fruchtkuchen mit Johannisbeeren Mit Schlagrahm	Café Complet "Traditionell" Zopf und Butter"
<b>Abendessen (vegetarisch)</b>	Gemüse-Blätterteig Tasche Karottensalat	Bread & Butter Pudding Zwetschgenkompott	Kürbisquiche Blattsalat	Gelberbsensuppe Hobelkäse Brot und Butter	Vegetarischer Käsetoast mit Tomaten Blattsalat	Fruchtkuchen mit Johannisbeeren Mit Schlagrahm	Café Complet "Traditionell" Zopf und Butter"

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen

1) Dorschfilet, Wildfang, FAO27 Nordost Atlantik

2) Rehpf Pfeffer, Österreich