Menüplan Woche 42

12.10.2026. bis 18.10.2026

Domicil
GUT BEGLEITET IM ALTER
Unter dem Dach von concara

	Montag 12.10.2026	**Dienstag** 13.10.2026	**Mittwoch** 14.10.2026	**Donnerstag** 15.10.2026	**Freitag** 16.10.2026	**Samstag** 17.10.2026	**Sonntag** 18.10.2026
Tagessuppe *Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon*	Kürbiscremesuppe	Zwiebelcremesuppe mit Thymian	Ratatouillecremesuppe	Rindsbouillon mit Eierflocken	Lauchsuppe	Gemüsecremesuppe	Pastinaken-Kartoffelsuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Hackbraten Hausfrauenart Bratensauce Lyoner Kartoffeln Erbsen "Französische Art"	Rindsgeschnetzeltes Pfeffersauce Nudeln Mangold mit Gemüsestreifen	Älpler Makkaroni Röstzwiebeln Apfelmus	GebrateneTrutenbrust Preiselbeersauce Schmelzkartoffeln Pfälzerkarotten mit Petersilie	Gebratenes Saiblingsfilet (1) Calvadossauce mit Äpfelwürfeln Reis Broccoli mit Mandeln	Kalbsadrio Rahmsauce Römische Griessnocken Gemüsestäbchen	Schweins- Saltimbocca Rosmarinjus Bramata-Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
Menu (vegetarisch)	Dinkelbraten Bratensauce Lyoner Kartoffeln Erbsen "Französische Art"	Sojageschnetzeltes Pfeffersauce Nudeln Mangold mit Gemüsestreifen	Pochiertes Ei Hollandaisesauce Kartoffelstock Rosenkohl	Spanische Tortilla mit Kartoffelwürfeln, Wurzelgemüse Randen-Apfelchutney mit Chilli	Quornragout mit Apfelwürfeln Reis Broccoli mit Mandeln	Auberginen-Feta-Röllchen Balsamico Glace Römische Griessnocken Gemüsestäbchen	Linsen-Tätschli Sauerrahm-Dip Bramata-Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
Wochenhit	**♥Berner Platte (Speck, Zungenwurst, Rippli, Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln)**						
Tagesdessert	Linzerschnitte	Profiteroles	Mandelcreme mit Amaretto	Mango-Crumble Mascarponecreme	Vermicelles	Überraschungsdessert	Schwedentorte
Abendessen *Abendsuppe nach Angebot*	Militärkäseschnitte Karottensalat	Apfelküchlein mit Zimt Vanillesauce	Greyerzer Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark	Herbstschmaus	Herbstschmaus	Fruchtkuchen mit Birnen Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter
Abendessen (vegetarisch) *Abendsuppe nach Angebot*	Militärkäseschnitte Karottensalat	Apfelküchlein mit Zimt Vanillesauce	Greyerzer Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark	Belegte Brötli Spargel, Ei und Sellerie	Belegte Brötli Spargel, Ei und Sellerie	Fruchtkuchen mit Birnen Schlagrahm	Cafe 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) Saiblings Filet, Zucht, Aquakultur, Island

♥ Bewohnerwunsch Menü