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	Chicoréesalat mit Herbstfrüchten	Saisonsalat	Coleslaw mit Joghurtdressing	Taboulèsalat	Tomatenwürfel mit Vinaigrette	Bunter Blattsalat	Gemischter Salat
Menu	Hackbraten Hausfrauenart Bratensauce Lyoner Kartoffeln Erbsen "Französische Art"	Rindsgeschnetzeltes Pfeffersauce Nudeln Mangold mit Gemüsestreifen	Kalbsadrio Rahmsauce Römische Griessnocken Gemüsestäbchen	Glasierter Trutenbraten Preiselbeersauce Schmelzkartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Gebratenes Saiblingsfilet (1) an Calvadossauce mit Äpfel Trockenreis Broccoli mit Mandeln	Älpler Magronen Zwiebelschwitze Reibkäse Apfelmus	Schweins- Saltimbocca Rosmarinjus Bramata-Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
Vegetarisches Menu	Dinkelbraten an Bratensauce Lyoner Kartoffeln Erbsen "Französische Art"	Sojageschnetzeltes an Pfeffersauce Nudeln Mangold mit Gemüsestreifen	Auberginen-Feta-Röllchen an Rahmsauce Römische Griessnocken Gemüsestäbchen	Spanische Tortilla mit Kartoffelwürfeln, Wurzelgemüse und Kräutern Randen-Apfelchutney mit Chilli	Broccolitaler an Calvadossauce Trockenreis Broccoli mit Mandeln	Älpler Magronen Zwiebelschwitze Reibkäse Apfelmus	Linsen-Tätschli Sauerrahm-Dip Bramata-Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
Wochenhit *Montag bis Samstag*	Wienerli mit Kartoffelsalat, Senf						
Tagesdessert	Linzerschnitte	Profiteroles (NED)	Mandelcreme mit Amaretto	Heidelbeer-Crumble	Vermicelles	Griessköpfli	Schwedentörtli
Abendessen *Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot*	Militärkäseschnitte	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken	Birchermüesli mit Waldbeeren Ruchbrot	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Rüeblisalat	Topfenknödel (Ö) mit Zwetschgen Vanillesauce	Gulaschsuppe Weggli	Cafe Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Komplettes Mittagsmenü für Gäste CHF 21.00 (exkl. Getränke)
Komplettes Abendmenü für Gäste CHF 10.50 (exkl. Getränke)
Diese Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse. Mit einem * markiert = enthält Schweinefleisch
Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen.
(1) Herkunft/Produktionsland: Island