



Menüplan Woche 45

3.11.2025. bis 9.11.2025



	Montag 3.11.2025	Dienstag 4.11.2025	Mittwoch 5.11.2025	Donnerstag 6.11.2025 Herbstevent	Freitag 7.11.2025	Samstag 8.11.2025	Sonntag 9.11.2025
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Champignonsuppe	Bouillon Diablotin	Sauerkrautcremesuppe	Kürbissuppe mit Kokos	Geröstete Griesssuppe	Gemüsecremesuppe	Petersiliencremesuppe
Tagessalat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat
Menu	Glasierter Schweinshalsbraten Bratensauce mit Apfelmost Kartoffelstock Zweifarbige Bohnen	Paniertes Pouletschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Wurzelgemüse	Herbstliches Pilz-Stroganoff Pilawreis Ofenkürbis mit Rosmarin	Rehgeschnetzelt (1) an Wildrahmsauce Spätzli Rosenkohl Rotkraut mit Glasierten Marroni	Gebratenes Dorschfilet (2) Zitronenbutter Polenta Rahmwirz	Rindfleischsauce "Bolognaise" Spaghetti Reibkäse	Kalbs-Schulterbraten Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten Herbstgemüse
Menu (vegetarisch)	Quornbratling an Balsamico-Apfelsauce Kartoffelstock Zweifarbige Bohnen	Eieromelette mit Kräutern Pommes Frites Wurzelgemüse	Herbstliches Pilz-Stroganoff Pilawreis Ofenkürbis mit Rosmarin	Preiselbeer-Apfel Spätzli Rosenkohl Rotkraut mit Glasierten Marroni	Kichererbsen-Burger Tomatenchutney Polenta Rahmwirz	Vegetarische Hackbällchen an Tomatensauce Spaghetti Reibkäse	Gebackene Randen mit Käse an Rotweinsauce Kartoffelkroketten Herbstgemüse
Wochenhit	Gebratenes Forellenfilet (3) Sauce Hollandaise Camargue-Reis Grillierter Pak Choi						
Tagesdessert	Dänische Plunder	Caramelköpfl	Apfel-Cake	Vermicelle mit Meringue und Schlagrahm	Kirschen-Tiramisu	Haselnusscreme	Bienenstich
Abendessen <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Abendsuppe Käseküchlein Reichhaltige Salatgarnitur	Abendsuppe Toast Williams (Schinken, Birne, Käse)	Abendsuppe Bread & Butter Pudding Zwetschgenkompott	Abendsuppe Käseplättli Früchtebrot	Gelberbsensuppe mit Wursträdli Hausbrot und Butter	Abendsuppe Kürbisquiche Grüner Salat	Abendsuppe Cafe Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen.

Herkunft: (1) AT/EU, (2) Holland, Wildfang, (3) Herkunft: Italien, Zucht