

Menüplan

17. November - 23. Nov, KW 47

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 17.11.2025	Brotsuppe (V) *** Gebratene Pouletbrust, Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Schokoladen-Orangenpatisserie	Brotsuppe (V) *** Quornragout, an Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Schokoladen-Orangenpatisserie	Brotsuppe (V) *** Poulet, auf Knoblauchrahmsauce , Kartoffelstock mit Kürbis *** Ananascreme
Abend	Geschwellte, gerüstet, Tartarsauce, Käseplättli gekochter Randensalat	Geschwellte, gerüstet, Tartarsauce, Käseplättli gekochter Randensalat	Kartoffel- Käsetraum mit Gemüsesauce
Dienstag 18.11.2025	Spinatcremesuppe (V) *** Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Kirschenkompott	Spinatcremesuppe (V) *** Linsburger, an Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Kirschenkompott	Spinatcremesuppe (V) *** Quorn (SF), auf Tomatensauce (SF), Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Aprikosenquarkcreme
Abend	Französische Omelette mit Schinken mit Tomaten- Maissalat	Omeletten mit Käse mit Tomaten- Maissalat	Eierauflauf mit Tomatensauce
Mittwoch 19.11.2025	Basler Mehlsuppe (V) *** Kalbsgeschnetzeltes, Morchelrahmsauce, Gedünsteter Blattspinat, Pilawreis *** Gebrannte Creme	Basler Mehlsuppe (V) *** Waldpilzragout, Griesspolenta, Gedünsteter Blattspinat *** Gebrannte Creme	Basler Mehlsuppe (V) *** Kalbs, auf Ras el Hanout Sauce , Rollgerstenpfluten, Spinat *** Gebrannte Creme
Abend	Kokosmilchreis mit Mangokompott	Kokosmilchreis mit Mangokompott	Kokos-Milchreis mit Mangosauce
Donnerstag 20.11.2025	Kürbiscremesuppe (V) *** Rindsragout, Bratensauce mit Gemüswürfeln, Nudeln, Ratatouille *** Cremeschnitte	Kürbiscremesuppe (V) *** Gebratenes Hirschesnitzel, an Gemüsesauce, Nudeln, Ratatouille *** Cremeschnitte	Kürbiscremesuppe (V) *** Rind, auf Pilzsauce , Risotto *** Vanillecreme
Abend	CC mit Trutenschinken	Cafe Complet mit Konfiture	Griessbrei mit Pfirsichsauce
Freitag 21.11.2025	Maiscremesuppe (V) *** Pochiertes Pangasiusfilet (VN), Safransauce, Gedämpfte Tomate Salzkartoffeln *** Studentenschnitte	Maiscremesuppe (V) *** Kichererbsenragout, an Safransauce, Pilawreis, Gedämpfter Lattich *** Studentenschnitte	Maiscremesuppe (V) *** Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock Rosso *** Weisse Schoggi-creme
Abend	Bread & Butterpudding mit Vanillesauce	Bread & Butterpudding mit Vanillesauce	Brotauflauf mit Vanillesauce
Samstag 22.11.2025	Karottencremesuppe (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel , Paprikarahmsauce, Krawättli, Rüebl & Pfälzerrüebl *** Moccacreme	Karottencremesuppe (V) *** Falafel, an Paprikasauce, Krawättli, Rüebl & Pfälzerrüebl *** Moccacreme	Karottencremesuppe (V) *** Truten, auf Rahmsauce , Hirsotto, Broccoli SF *** Moccacreme
Abend	Knackerli mit russischem Salat	Broccolistrudel mit russischem Salat	Brot- Schinkensoufflée mit Gemüsesauce
Sonntag 23.11.2025	Alphüttensuppe (V) *** Schweinshalsbraten, Dörripflaumensauce, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Mango-Passionsfruchtpatisserie	Alphüttensuppe (V) *** Grünkernbrätling, an Rosmarinjus, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Mango-Passionsfruchtpatisserie	Alphüttensuppe (V) *** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock mit Randen *** Apfelcreme
Abend	Cafe Complet mit Salami	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Birnensauce

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Abkürzungen Herkunft Fleisch / Fisch: NZ (Neuseeland), VN(Vietnam), F(Frankreich), CN (China), TR(Türkei), DE (Deutschland) NO (Norwegen)

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