



Menüplan Woche 46

10.11.2025. bis 16.11.2025

	Montag 10.11.2025	Dienstag 11.11.2025	Mittwoch 12.11.2025	Donnerstag 13.11.2025	Freitag 14.11.2025	Samstag 15.11.2025	Sonntag 16.11.2025
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	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 Gemüwestreifen	Äpler Makkaroni Zwiebelschwitze Reibkäse Apfelmus	Glasierter Trutenbraten Preiselbeersauce Schmelzkartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Gebratenes Saiblings Filet (1) Calvados Sauce mit Äpfeln Trockenreis Broccoli mit Mandeln	Kalbsadrio Rahmsauce Römische Grieß Nocken Gemüwestäbchen	Schweins- Saltimbocca Rosmarinjus Bramata-Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
Menu (vegetarisch)	Dinkelbraten Vegi Bratensauce Lyoner Kartoffeln Erbsen "Französische Art"	Sojageschnetzeltes Pfeffersauce Nudeln Mangold mit Gemüwestreifen	Äpler Makkaroni Zwiebelschwitze Reibkäse Apfelmus	Spanische Tortilla mit Kartoffelwürfeln, Wurzelgemüse und Kräutern Randen-Apfelchutney mit Chilli	Quornragout mit Calvados Sauce mit Äpfeln Trockenreis Broccoli mit Mandeln	Auberginen-Feta-Röllchen Tomatensauce Römische Grieß Nocken Gemüwestäbchen	Linsen-Tätschli Sauerrahm-Dip Bramata-Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
Herbstkarte	Von Montag bis Freitag bietet unsere Herbstkarte alternative Gerichte zum Mittagmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
Tagesdessert	Linzerschnitte	Profiterols (2)	Mandelcreme mit Amaretto	Dessert Surprise	Vermicelles	Grieß Flan mit Erdbeersauce	Schwedentorte
Abendessen	Militärkäseschnitte Blattsalat	Apfelküchlein mit Zimt Vanillesauce	Geschwellte Kartoffeln Weichkäse-Teller	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken	Gulaschsuppe Weggli	Fruchtkuchen mit Birnen Mit Schlagrahm	Café Complet "Traditionell" Zopf und Butter"
Abendessen (vegetarisch)	Militärkäseschnitte Blattsalat	Apfelküchlein mit Zimt Vanillesauce	Geschwellte Kartoffeln Weichkäse-Teller	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Sellerie	Vegetarische Gulaschsuppe Weggli	Fruchtkuchen mit Birnen 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) Saiblings Filet, Island, Aquakultur

2) Profiterols (Niederlande)