

Menüplan Woche 42

12.10.2026 bis 18.10.2026



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 <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Kürbiscremesuppe	Zwiebelcremesuppe mit Thymian	Ratatouillecremesuppe	Rindsbouillon mit Eierflocken	Lauchsuppe	Gemüsecremesuppe	Pastinaken-Kartoffelsuppe
Tagessalat	Chicoréesalat mit Herbstfrüchten	Saisonsalat	Coleslaw mit Joghurtdressing	Taboulésalat	Tomatenwürfel mit Vinaigrette	Bunter Blattsalat	Gemischter Salat
Menu	Hackbraten Hausfrauenart Bratensauce Lyoner Kartoffeln Erbsen	Rindsgeschnetzeltes Pfeffersauce Nudeln Mangold mit Gemüwestreifen	Kalbsadrio Rahmsauce Griessschnitte Gemüwestäbchen	Glasierter Trutenbraten Preiselbeersauce Schmelzkartoffeln Rüebli	Saiblingsfilet (1) Calvadossauce mit Äpfeln Trockenreis Broccoli mit Mandeln	Äpler Magronen Zwiebelschmitze Reibkäse Apfelmus	Schweins-Saltimbocca Rosmarinjus Bramata-Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
Vegetarisches Menu	Dinkelbraten an Bratensauce Lyoner Kartoffeln Erbsen	Sojageschnetzeltes Pfeffersauce Nudeln Mangold mit Gemüwestreifen	Auberginen-Feta-Röllchen Rahmsauce Griessschnitte Gemüwestäbchen	Spanische Tortilla mit Kartoffelwürfeln, Wurzelgemüse und Kräutern Randen-Apfelchutney	Quornragout Calvadossauce mit Äpfeln Trockenreis Broccoli mit Mandeln	Äpler Magronen Zwiebelschmitze Reibkäse Apfelmus	Linsen-Tätschli Sauerrahm-Dip Bramata-Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
Wochenhit <i>Montag bis Freitag</i>	Kalbsbratwurst Jus Rösti und Tagesgemüse						
Tagesdessert	Linzerschnitte	Profiteroles (NL)	Mandelcreme mit Amaretto	Mangowürfel	Vermicelles	Schokoladenflan	Schwedenschnitte
Abendessen <i>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</i>	Militärkäseschnitte	Belegte Brötli mit Frischkäse, Ei und Salami	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Appenzeller Käse Rüebli Salat	Apfelküchlein (IT) Vanillesauce mit Zimt	Gulaschsuppe Weggli	Birchermüesli mit Waldbeeren Ruchbrot	Café Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Komplettes Mittagmenü 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.
 Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen.
 (1) Herkunft / Produktionsland: Island