Menüplan

9. November - 15. Nov, KW 46

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 09.11.2026	Minestrone *** Gebratene Pouletbrust, Bratenjus, Griessschnitte, Gemüseröschen *** Apfel-Zimtpatisserie	*** Rauchtofusteak, an Kräuterrahmsauce, Griessschnitte, Gemüseröschen *** Apfel-Zimtpatisserie	*** Poulet, auf brauner Sauce, Couscous Smooth Food, Broccoli SF *** Moccacreme
Abend	Toast Hawaii *** Maissalat	Toast Williams *** Maissalat	Käse- Schinkenauflauf mit Gemüsesauce
Dienstag 10.11.2026	Hafersuppe *** Rindshamburger, Jägersauce, Risotto mit Gemüsewürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Zwetschgenkompott	*** Zucchettitätschli, an Jägersauce, Risotto mit Gemüsewürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Zwetschgenkompott	*** Rind, auf Portweinsauce SF , Risotto *** Schoggicreme
Abend	Apfelküchlein, Vanillesauce	Apfelküchlein, Vanillesauce	Apfelquarkauflauf mit Vanillesauce
Mittwoch 11.11.2026	Kartoffel-Lauchsuppe *** Schweinsadrio, Kräuterrahmsauce, Maccaroni, Glasiertes Rüebliduo *** Weisse Schoggicreme	*** Gemüsekuchen, Glasiertes Rüebliduo *** Weisse Schoggicreme	*** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Weisse Schoggicreme
Abend	Frühlingsrolle, Sweet Chili Sauce *** Gurkensalat mit Sesam	Frühlingsrolle, Sweet Chili Sauce *** Gurkensalat mit Sesam	Kartoffel- Käseauflauf mit Rüeblisauce
Donnerstag 12.11.2026	Tomatensuppe *** Kalbsragout, Marengo, Thymianpolenta, Sellerieстängeli *** Dessertstand	*** Gemüseschnitzel, an Marengosauce, Thymianpolenta, Sellerieстängeli *** Dessertstand	*** Kalbs, auf Pilzsauce , Kartoffelstock mit Kürbis ***
Abend	Cafe Complet mit Weichkäse	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 13.11.2026	Kürbissuppe *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Kapernsauce, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Schwarzwälderschnitte	*** Linseneintopf, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Schwarzwälderschnitte	*** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Casimirsauce , Kartoffelstock mit Rüebli *** Rumcreme
Abend	Pizzakuchen *** Gemischter Blattsalat	Vegetarische Pizzakuchen *** Gemischter Blattsalat	Kartoffel- Gemüsetraum mit Broccolisauce
Samstag 14.11.2026	Blumenkohlcremesuppe *** Gebratenes Trutenschnitzel , Tomatensauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Süssmostcreme	*** Pilzragout, an Frischkäsesauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Süssmostcreme	*** Truten, auf Tomatensauce (SF), Kartoffelstock mit Randen *** Süssmostcreme
Abend	Fotzelschnitte mit Beerenkompott	Fotzelschnitte mit Beerenkompott	Brotauflauf mit Beerensauce
Sonntag 15.11.2026	Gemüsesuppe *** Glasierter Schweinshalsbraten, Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Zwetschgen-Vanille Patisserie	*** Karotten-Nussburger, an Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Zwetschgen-Vanille Patisserie	*** Schwein, auf Casimirsauce , Risotto *** Zwetschgencreme
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Ananassauce

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