

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	Gemüsebouillon 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 Röstzwiebeln Apfelmus	Gebratene Trutenbrust Preiselbeersauce Schmelzkartoffeln Pfälzerkarotten mit Petersilie	Gebratenes Saiblingsfilet (1) Calvadossauce mit Äpfelwürfeln Reis Broccoli mit Mandeln	Kalbsadrio Rahmsauce Römische Griessnocken Gemüwestäbchen	Schweins- Saltimbocca Rosmarinjus Bramata-Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
Menu (vegetarisch)	Dinkelbraten Bratensauce Lyoner Kartoffeln Erbsen "Französische Art"	Sojageschnetzeltes Pfeffersauce Nudeln Mangold mit Gemüwestreifen	Pochiertes Ei Hollandaisesauce Kartoffelstock Rosenkohl	Spanische Tortilla mit Kartoffelwürfeln, Wurzelgemüse Randen-Apfelchutney mit Chili	Quornragout mit Apfelwürfeln Reis Broccoli mit Mandeln	Auberginen-Feta-Röllchen Balsamico Glace Römische Griessnocken Gemüwestäbchen	Linsen-Tätschli Sauerrahm-Dip Bramata-Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
Wochenhit <i>Vorbestellung bis 10.00 Uhr unter 031 560 68 25</i>	♥ Berner Platte (Speck*, Zungenwurst*, Rippli*, Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln)						
Tagesdessert	Linzerschnitte	Profiteroles	Mandelcreme mit Amaretto	Mango-Crumble Mascarponecreme	Vermicelles	Ovomaltine Mousse	Schwedentorte
Abendessen <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Militärkäseschnitte Karottensalat	Apfelmüchlein mit Zimt Vanillesauce	♥ Käseteller Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark	Belegte Brötli mit Schinken*, Spargeln und Ei	Gulaschsuppe Weggli	Fruchtkuchen mit Birnen Schlagrahm	Café Complet Fleisch*- und Käseplatte

Komplettes Mittagsmenü 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. Mit einem * markiert = enthält Schweinefleisch

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

.1)Saiblings Filet, Zucht, Aquakultur, Island

♥ **Bewohnerwunsch Menü**