

Menuplan

15.09.25 - 21.09.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 15. September	Pastinakencremesuppe Salat gemischte Teigtaschen mit Fleisch Gemüse, Tomaten, Rahm, Reibkäse Mangosalat	Pastinakencremesuppe Salat Maisgriessgaletten Avocado-Melonen-Salsa Mangosalat	Pouletchnusperli Cocktailsauce Karotten-Fenchelsalat Kaffee und Milch
Dienstag 16. September	Rindsbouillon mit Backerbsen Salat Wildhackbraten, Pilzsauce Spätzli, Rotkraut Berliner	Gemüsebouillon mit Backerbsen Salat Vegane Chevapcici im Zucchettimantel gebacken mit Tomatensauce und Käse Berliner	Gefüllte Pfannkuchen Apfel-Rosinen-Ragout Kaffee und Milch
Mittwoch 17. September	Rosenkohlcremesuppe Salat Bündner Brätschnitzel Teigwaren, Mischgemüse Kokosnusscreme mit Fruchtsauce	Rosenkohlcremesuppe Salat Blätterteigpastetli Gemüseragout Kokosnusscreme mit Fruchtsauce	Gersteneintopf Gemüsewürfel Focaccia Kaffee und Milch
Donnerstag 18. September	Gemüsecremesuppe Salat Kalbslebergeschnetzeltes Rösti, Bohnen Zwetschgen mit Zimtglace	Gemüsecremesuppe Salat Dinkelburger, Meerrettichsauce Rösti, Bohnen Zwetschgen mit Zimtglace	Wurst-Käsesalat rote Zwiebeln, Essigemüse Ruchbrot und Butter Kaffee und Milch
Freitag 19. September	Weissweincresmesuppe Salat Pizza aus dem Ofen Schinken, Pilze, Tomaten, Mozzarella Mokka-Quark	Weissweincresmesuppe Salat Gnocchipfanne Rosenkohl, Pilze, Rahm, Marroni Mokka-Quark	"Fotzelschnitte" Zimt-Zucker Früchtekompott Kaffee und Milch
Samstag 20. September	Appenzeller Brotsuppe Salat Maispouletbrust, Grillsauce Risotto, Kräutertomate Tagesdessert	Appenzeller Brotsuppe Salat Gemüserisotto, Vegi-Bällchen Kräuterpesto, Reibkäse Tagesdessert	Cafe Complet Birchermüesli, Streusel Weggli und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 21. September	Leichte Currycremesuppe Salat Gefüllte Kalbsbrust, Madeirasauce Erbsen-Kartoffelstock, Karotten Birnen-Schoggischnitte	Leichte Currycremesuppe Salat Tofuragout, Paprikarahmsauce Trockenreis, Blattspinat Birnen-Schoggischnitte	"Gschwellti mit Chäs" Brot und Butter Kaffee und Milch
Ausweich Menü "Spaghetti allo Scoglio" Crevetten, Muscheln, Calamari Kirschtomaten, Knoblauch, Chili Petersilie und Olivenöl		In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung oder Stv. Leitung Gastronomie zu Verfügung. Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt.	Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz Wildhackbraten: EU+Schweiz Maispoulet: Frankreich Crevetten :ASC, Muscheln: Italien Calamari: FAQ Asien Brotwaren: Schweiz