

Menuplan

22.09.25 - 28.09.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 22. September	Gemüsepüreesuppe Salat Rindhackfleischbällchen, Kapernsauce Trockenreis, Erbsen und Karotten Vanille-Köpfli, Sauerkirschen	Gemüsepüreesuppe Salat Gemüsebällchen, Kapernsauce Trockenreis, Erbsen und Karotten Vanille-Köpfli, Sauerkirschen	Weinfelder Apfelstrudel Vanillesauce Kaffee und Milch
Dienstag 23. September	Borlotticremesuppe Salat Kalbsvoressen Bauern Art Kartoffelstock, Rosenkohl Birnentörtli	Borlotticremesuppe Salat Tofu-Kartoffelkuchen, Käse, Ei Rosenkohl, Kirschtomaten Birnentörtli	Toast "Hawaii" Schinken, Ananas, Käse Kaffee und Milch
Mittwoch 24. September	Fenchelcremesuppe Salat Olmabratwurst, Zwiebelsauce Pommes Frites, Rahmwirsing gespritztes Zwetschgensorbet	Fenchelcremesuppe Salat Vegetarische Wurst, Zwiebelsauce Pommes Frites, Rahmwirsing gespritztes Zwetschgensorbet	Trutenbrust geräucht gefüllte Eier Zwiebelbrot und Butter Kaffee und Milch
Donnerstag Apfelplausch	Lauchbouillon Salat Wiener Backhändel Safranrisotto, Brokkoli Apfelplausch	Lauchbouillon Salat Paniertes Gemüse Safranrisotto, Brokkoli Apfelplausch	Eier- Omelette Spinat und Frischkäse Sauerteigbrot und Butter Kaffee und Milch
Freitag 26. September	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Hausgemachtes-Hirschpfeffer Förster Art Eierspätzle, Rotkraut, Marroni Russenzopf	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Spätzlipfanne mit Pilzen, Rotkraut Quorn, Marroni, Rosenkohl, Rahm Russenzopf	Fotzelschnitte Zimt-Zucker Apfelmus Kaffee und Milch
Samstag 27. September	Mostcremesuppe Salat Spaghetti Carbonara Schinken, Knobli, Rahm, Reibkäse Früchtequark	Mostcremesuppe Salat Spaghetti "aglio e oilo" Knoblauch, Olivenöl, Chili Früchtequark	Belugalinseneintopf Schweinswürstli in Scheiben Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 28. September	Spinatcremesuppe Salat Schweinsfiletmedaillon, Speckmantel Kartoffelgratin , Bohnenragout Gebrannte Creme	Spinatcremesuppe Salat Polentapizza Tomaten, Pilze, gemüse, Käse Gebrannte Creme	Cafe Complet Birchermüesli, Blaubeeren, Granatapfelkerne Brot und Butter Kaffee und Milch
Ausweich Menü Zanderfilet gebraten, Eierschwämmisauce Sekt-Rahm-Sauerkraut Kartoffelgnocchi		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 Ausnahmen sind: Hirsch: AUT/EU Zanderfilet: Binnenfischerei, Russland Brotwaren: Schweiz	