

Menuplan

06.10.25 - 12.10.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 06. Oktober	Tomatencremesuppe Salat Bündner Bratschnitzel, braune Sauce Gersotto, Bohnen Griessflan	Tomatencremesuppe Salat Dinkelbratlinge Gemüse-Gersotto Griessflan	Hausgemachte Dampfnudeln Vanillesauce Aprikosenkompott Kaffee und Milch
Dienstag 07. Oktober	Hühnerbouillon mit Flädli Salat Kochspeck, Saucisson, Senf Salzkartoffeln, Sauerkraut Ovocakes	Gemüsebouillon mit Flädli Salat Kartoffelrösti, Spiegelei Mischgemüse Ovocakes	Rührei Blattspinat Kaffee und Milch
Mittwoch 08. Oktober	Grünerbsensuppe Salat Müscheli Tricolore überbacken Kohlraben, Schinken, Pilze, Kräuter Glacekugel mit Meringue	Grünerbsensuppe Salat Müscheli Tricolore überbacken Kohlraben, Pilze, Kräuter Glacekugel mit Meringue	Kalter Teller Käse, Aufschnitt, Ei, Tomaten Brot und Butter Kaffee und Milch
Thurgauer Plausch 09. Oktober	Kürbissuppe Salat Fleischkuchen" Catharina Fehr" Schweinhals mit Thurgados "Birre und Stock" Herbstgemüse Thurgauer Süssmostcreme	Kürbissuppe Salat Thurgauer Käseschnitte "Birre und Stock" Herbstgemüse Thurgauer Süssmostcreme	Griessbrei mit Zimt Apfelmus Weggli und Butter Kaffee und Milch
Freitag 10. Oktober	Geröstete Haferflockensuppe Salat Pouletbrust, Gemüse-Haselnusssauce Kroketten, Brokkoli Vanillestange	Geröstete Haferflockensuppe Salat Quornschnitzel, Haselnusssauce Kroketten, Brokkoli Vanillestange	Schlorzifladen "Don Ueli" Orangenrahm Kaffee und Milch
Samstag 11. Oktober	Curry-Kokossuppe Salat Röstigalletten "Walliser Art" Tomate, Bergkäse, Blumenkohl Ananassalat	Curry-Kokossuppe Salat Röstigalletten "Walliser Art" Tomate, Bergkäse, Blumenkohl Ananassalat	Fleischkäse gebacken Kartoffel-Gurkensalat Brot und Senf Kaffee und Milch
Sonntag 12. Oktober	Thurgauer Rieslingsuppe Salat Rindfleischvögel geschmort Maisgriess-Monde, Kürbisragout Weisses-dunkles Schokoladenmousse	Thurgauer Rieslingsuppe Salat Gefüllte Eirolle Maisgriess-Monde, Kürbisragout Weisses-dunkles Schokoladenmousse	Café Complet Birchermüesli mit Früchten Einback und Butter Kaffee und Milch
<p>Ausweich Menü Fischstäbchen gebacken Remouladensauce mit Quark gebratener Gemüsereis</p>		<p>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.</p>	<p>Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz Ausnahmen sind: Fischstäbchen: Kanada/Frankreich Brotwaren: Schweiz</p>