

Menuplan

13.10.25 - 19.10.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 13. Oktober	Gemüsecremesuppe Salat Schweinsschnitzel, Pfifferlingsauce Pommes Frites, Ratatouille Karamellköpfler mit Rahm	Gemüsecremesuppe Salat Gemüseschnitzel, Pfifferlingsauce Pommes Frites, Ratatouille Karamellköpfler mit Rahm	"Wurstweggen" im Blätterteigmantel Apfel-Randensalat Kaffee und Milch
Dienstag 14. Oktober	Kohlrabencremesuppe Salat "Poulet-Casimir" Basmatireis, Mandel-Brokkoli Zitronenkuchen	Kohlrabencremesuppe Salat "Quorn-Casimir" Basmatireis, Mandel-Brokkoli Zitronenkuchen	Griessschnitte Sultaninen Früchtekompott Kaffee und Milch
Mittwoch 15. Oktober	Maiscremesuppe Salat Steinpilzravioli, Reibkäse, Kräuter Baumnuss-Birnenrahmsauce Zimtglace	Maiscremesuppe Salat Steinpilzravioli, Reibkäse, Kräuter Baumnuss-Birnenrahmsauce Zimtglace	Laugenbrötli und Semmeli Eimasse, Schinkenmasse schön garniert Kaffee und Milch
Donnerstag 16. Oktober	Appenzeller Brotsuppe Salat Schweinhaxe, Rotweinsauce Getreiderisotto, Ofentomate Tagesdessert	Appenzeller Brotsuppe Salat Getreiderisotto Herbstgemüse, Kräuter, Parmesan Tagesdessert	Eieromelette Tomaten, Schinken, Schnittlauch Brot und Butter Kaffee und Milch
Freitag 17. Oktober	Zucchetticremesuppe Salat Rindshacktätschli, Pfeffersauce Teigwaren, Kefen Vermicelles Törtli	Zucchetticremesuppe Salat Gemüsehacktätschli, Pfeffersauce Teigwaren, Kefen Vermicelles Törtli	Aargauer Käsesalat Kürbisöl-Dressing Zwiebelbrot und Butter Kaffee und Milch
Samstag 18. Oktober	Pastinakencremesuppe Salat Fleischkäse gebraten, Spiegelei Herzogin Kartoffeln, Mischgemüse Früchtequark	Pastinakencremesuppe Salat Tofu gebraten, Spiegelei Herzogin Kartoffeln, Mischgemüse Früchtequark	Linseneintopf Speck und Kartoffeln Brot und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 19. Oktober	Rindsbouillon mit Eierstich Salat Wildschweinragout Jäger Art Spätzli, Rotkraut, Marroni Cremeschnitte	Rindsbouillon mit Eierstich Salat Vegetarische Bratwurst Spätzli, Rotkraut, Marroni Cremeschnitte	Café Complet Apfel-Birchermüesli Brioche und Butter Kaffee und Milch
Ausweich Menü Felchenfilets gebraten Champignons-Tomaten-Kräuterragout Salzkartoffeln, Blattspinat		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: Wildschwein: AUT/EU Felchenfilets: Schweiz Brotwaren: Schweiz