

Menuplan

27.10.25 - 02.11.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 27.Oktober	Bohnenpüreesuppe Salat Siedfleisch, Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln, Spitzkabis Marroni-Haselnussmuffins	Bohnenpüreesuppe Salat Buchweizenbratling auf Spitzkabis Kartoffeln, Schnittlauchquark Marroni-Haselnussmuffins	Brot-Quarkgratin Apfelmus Kaffee und Milch
Dienstag 28.Oktober	Rindsbouillon mit Einlage Salat Trutenschenkellovressen herbstlicher Gemüserisotto Orangencreme	Lauchbouillon mit Einlage Salat Herbstlicher Gemüserisotto Parmesanchips Orangencreme	Bunter Ochsenmaulsalat Sauerteigbrot und Butter Kaffee und Milch
Mittwoch 29.Oktober	Tomatencremesuppe Salat Hackfleisch-Kartoffelaufbau Lauch, Bergkäse, Rahm Fruchtsalat	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Vegi-Currywurst Süsskartoffel-Pommes frites Fruchtsalat	"Minestrone" Italienischer Gemüse Eintopf Rosmarinbrötli und Butter Kaffee und Milch
Donnerstag 30.Oktober	Blumenkohlcremesuppe Salat Waadtländer Adrio, gebraten Teigwaren, Erbsli und Karotten Apfeltarte	Blumenkohlcremesuppe Salat Karotten-Brokkoliflan Sauce Hollandaise Apfeltarte	Hefeknödel Zwetschgenmusfüllung Vanillesauce Kaffee und Milch
Freitag 31.Oktober	Gebrannte Griesssuppe Salat Wildschweingeschnetzeltes Blätterteigpastetli, Rosenkohl Mohnmousse	Gebrannte Griesssuppe Salat Waldpilze in Rahm Blätterteigpastetli, Rosenkohl Mohnmousse	"Chäs und Gschwellti" Weintraubenkompott Kaffee und Milch
Samstag 01.November	Karottencremesuppe Salat Berner Zwiebel-Speckwähe Alpkäse Gemischtes Glace	Karottencremesuppe Salat Berner Zwiebelwähe Alpkäse Gemischtes Glace	Mozzarellasticks, gebacken Cocktailsauce Hörnlisalat Kaffee und Milch
Sonntag 02.November	Leichte Currycremesuppe Salat "Chämibraten", Madeirasauce Kartoffelgnocchi, buntes Gemüse Meringuestörtchen	Leichte Currycremesuppe Salat Vegibraten, Estragonrahmsauce Kartoffelgnocchi, buntes Gemüse Meringuestörtchen	Café Complet Birnen-Zimtquark Einback und Butter Kaffee und Milch
Ausweich Menü <i>Gebratenes Doradenfilet, Rotweinbutter Bratkartoffeln Senfkohl</i>		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: Poulet: Schweiz Doradenfilet: Türkei Aquakultur Brotwaren: Schweiz