

Menuplan

03.11.25 - 09.11.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 03. November	Kartoffelcremesuppe Salat Weisses Pouletvoressen bunter Gemüsereis Ananassalat	Kartoffelcremesuppe Salat Frischkäsenocken, Tomatensauce bunter Gemüsereis Ananassalat	Hirseauflauf Zwetschgenkompott Kaffee und Milch
Dienstag 04. November	"Mille Fanti" Salat Lasagne "Bologneser Art" Tomaten, Mozzarella Zitronenkuchen	"Mille Fanti" Salat Gemüse-Bolognese Spaghetti, Reibkäse Zitronenkuchen	Ofenfrischer Schinkenstrudel Karottensalat Kaffee und Milch
Mittwoch 05. November	Gemüsepüreesuppe Salat Engadiner Hauswurst, Senf Kartoffelstock, Rahmkohlrabi Reisköpfl an Schokoladensauce	Gemüsepüreesuppe Salat Gefüllte Ofenkartoffel Kräuterquark Reisköpfl an Schokoladensauce	Ungarische Gulaschsuppe Kartoffeln Kaisersemmel und Butter Kaffee und Milch
Donnerstag 06. November	Brokkolicremesuppe Salat "Hacktätschli", Pfeffersauce Mohospätzli, gelbe Karotten Blaubeerenquark	Brokkolicremesuppe Salat Safran-Pilzrisotto Reibkäse Blaubeerenquark	Suuser-Traubenwähe Mandelrahm Kaffee und Milch
Freitag 07. November	Rindsbouillon mit Flädli Salat Schweinshuftbraten, Biersauce Kartoffelknödel, Rotkraut, Marroni Mandarinentörtchen	Rindsbouillon mit Flädli Salat Tofugeschnetztes Kartoffelknödel, Rotkraut, Marroni Mandarinentörtchen	Rührei Schnittlauch Brot und Butter Kaffee und Milch
Samstag 08. November	Thurgauer Mostsuppe Salat Herbstlicher Kürbiskuchen Landjäger, Frischkäse, Champignons Baumnussglace	Thurgauer Mostsuppe Salat Herbstlicher Kürbiskuchen Gemüse, Frischkäse, Champignons Baumnussglace	Russischer Salat gefülltes Ei, zweierlei Schinken Brot und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 09. November	Kresseschaumsuppe Salat Trutenbrustschnitzel, Rahmsauce Bandnudeln, buntes Gemüse Pralinenmousse	Kresseschaumsuppe Salat Bunte Nudelpfanne Pralinenmousse	Café Complet Bananen-Birchermüesli Einback und Butter Kaffee und Milch
Ausweich Menü Grillierter Lachs Steinpilzkruste Zitronenrisotto Brokkoli		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: Lachs: Norwegen/Atlantik Aquakultur Brotwaren: Schweiz