

## Menuplan

24.11.25 - 30.11.25

|   |             |  | _   |  |   |
|---|-------------|--|---|--|---|
|   |             |  | Mittagessen                               | Mittagessen Vegetarisch  | Nachtessen  |
| Montag  | 24.November | Karotten-Orangensuppe<br>Salat<br>Brätchügeli-Pizrahmragout<br>Kartoffelstock, Gemüsemischung<br>Vanillepuding                           |   | Karotten-Orangensuppe<br>Salat<br>Tofu-Pilzragout<br>Kartoffelstock, Gemüsemischung<br>Vanillepuding   | "Chäs und Gschwellti"<br>Apfel-Estragon-Chutney<br>Kaffee und Milch   |
| Dienstag  | 25.November | Maiscremesuppe<br>Salat<br>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff<br>Trockenreis, gemischte Peperoni<br>Blechkuchen                              |   | Maiscremesuppe<br>Salat<br>Vegi-Geschnetzeltes Stroganoff<br>Trockenreis, gemischte Peperoni<br>Blechkuchen  | Thonfischsalat<br>Joghurt-Dill-Gurkendressing<br>Vollkornbrot und Butter<br>Kaffee und Milch  |
| Mittwoch  | 26.November | Gemüsecremesuppe<br>Salat<br>Hamburger, Pfeffersauce<br>Röstikroketten, Rahmlauch<br>Bananenquark  |   | Gemüsecremesuppe<br>Salat<br>Quornschnitzel, Pfeffersauce<br>Röstikroketten, Rahmlauch<br>Bananenquark   | Linseneintopf<br>Wienerli<br>Kartoffel- und Gemüsewürfel<br>Semmeli und Butter<br>Kaffee und Milch  |
| TORTENPLAUSCH   | 27.November | Erbsencremesuppe<br>Salat<br>Schweinspiccata, Süssweinsauce<br>Kürbisrisotto, Kräutertomate<br>Tortenplausch                             |   | Erbsencremesuppe<br>Salat<br>Selleriepiccata, Süssweinsauce<br>Kürbisrisotto, Kräutertomate<br>Tortenplausch   | "Schlorzifladen"<br>Honig-Quark<br>Kaffee und Milch   |
| Freitag   | 28.November | Hühnerbouillon mit Einlage<br>Salat<br>Hechtchnusperli, Remouladensauce<br>Petersilienkartoffeln, Blattspinat<br>Thurgauer Süssmostcreme |   | Gemüsebouillon mit Einlage<br>Salat<br>Gemüse im Tempurateig, Quarkdipp<br>Petersilienkartoffeln, Blattspinat<br>Thurgauer Süssmostcreme   | Cafe Complet<br>Kochschinken<br>Kräuterfrischkäse<br>Kümmelbrot und Butter<br>Kaffee und Milch  |
| Samstag   | 29.November | Appenzeller Brotsuppe<br>Salat<br>Pouletbrust, Senfsauce<br>Teigwaren, zweierlei Karotten<br>Pfirsich Melba                              |   | Appenzeller Brotsuppe<br>Salat<br>Herbst Teigwaren, Reibkäse<br>Kürbis, Bohnen, Pilze<br>Pfirsich Melba  | Apfel-Rösti<br>Rum-Sultaninen<br>Orangensauce<br>Kaffee und Milch   |
| Sonntag   | 30.November | Dinkelsuppe mit Gemüsewürfel<br>Salat<br>Kalbsbrust gefüllt, Kräuterjus<br>Maispolenta, Gemüseallerlei<br>Zimtschnecke                   |   | Dinkelsuppe mit Gemüsewürfel<br>Salat<br>Pochiertes Ei, Sauce Hollandaise<br>Maispolenta, Gemüseallerlei<br>Zimtschnecke   | Früchte-Birchermüesli<br>Haselnuss - Streusel<br>Einback und Butter<br>Kaffee und Milch   |
| Ausweich Menü 1 Seelachs gebraten Zitronensauce Trockenreis Blattspinat  Ausweich Menü 2 Ravioli Fleischfüllung Tomatensauce Reibkäse |             |  | Ravioli<br>Fleischfüllung<br>Tomatensauce | 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<br>Fleischerzeugnisse aus der Schweiz<br>Ausnahmen sind:<br>Pouletbrust: Europa<br>Hechtchnusperli: Deutschland<br>Seelachs: NL<br>Brotwaren: Schweiz |