

Menüplan 19.10. - 25.10.2026

Wir freuen uns, dass wir Sie als Gast, bei uns in der Cafeteria verwöhnen dürfen.
Telefonische Anmeldung bis 10.00 Uhr
+41(0)71 626 38 38



	Mittag		Mittag Vegetarisch		Nachessen	
Mo., 19.10.	Schweinsbraten "süss-sauer" Gemüsepüreesuppe Tagessalat Reis, Asiagemüse Nuss-Schokoladenkuchen		Frühlingsrollen, süss-sauer Gemüsepüreesuppe Tagessalat Reis, Asiagemüse Nuss-Schokoladenkuchen		Birnen-Blätterteigstrudel Vanillesauce Kaffee und Milch	
Di., 20.10.	Poulet-Hacktätschli Appenzeller Brotsuppe Tagessalat Salzkartoffeln, Dörrbohnen Creme Diplomat		Quinoa-Gemüsetätschli Appenzeller Brotsuppe Tagessalat Salzkartoffeln, Dörrbohnen Creme Diplomat		Aargauer Käsesalat Brot und Butter Kaffee und Milch	
Mi., 21.10.	Rindsgeschnetzeltes Paprikarahmsauce Kohlrabicremesuppe Tagessalat grüne Bandnudeln, Kürbis Ananassalat		Tofugeschnetzeltes, Paprikasauce Kohlrabicremesuppe Tagessalat Spinatnudeln, Kürbis Ananassalat		Quarkauflauf Früchtekompott Orangensauce Kaffee und Milch	
Do., 22.10.	Blumenkohl-Brokkoli Auflauf Hühnerbouillon mit Einlage Tagessalat Schinken, Knobli, Rahm, Reibkäse Marroniplausch im Saal		Gefüllte Zucchetti Gemüsebouillon mit Einlage Tagessalat Tomatensauce, Rahm und Käse Marroniplausch im Saal		Bunter Ochsenmaulsalat Brot und Butter Kaffee und Milch	
Fr., 23.10.	Seelachs unter der Kräuterkruste Apfel-Ingwersuppe Tagessalat Kartoffelstock, Rahmlauch Preiselbeergrütze , Zimtsauce		Pochiertes Ei Apfel-Ingwersuppe Tagessalat Kartoffelstock, Rahmlauch Preiselbeergrütze , Zimtsauce		Bunter Gemüseeintopf Fleischeinlage Zwiebelbrot und Butter Kaffee und Milch	
Sa., 24.10.	Maispizza "Florentiner Art" Gemüsebouillon mit Einlage Tagessalat Blattspinat, Pilze 1 Kugel Glace mit Rahm		Maispizza "Florentiner Art" Gemüsebouillon mit Einlage Tagessalat Blattspinat, Pilze 1 Kugel Glace mit Rahm		"Wurstweggen" Randen-Apfelsalat Kaffee und Milch	
So., 25.10.	Kalbsbrustschnitte, Salbeisauce Karotten-Orangensuppe Tagessalat Weissweinsrisotto, Ofentomate Meringues mit Rahm		Safran Risotto "Mailänder Art" Karotten-Orangensuppe Tagessalat Tomaten, Salbei, Parmesanchips Meringues mit Rahm		Griechischer Hirtenjoghurt Mangowürfel, Mandelbrösel Einback und Butter Kaffee und Milch	
Alternative	Ausweichmenü Steinpilz-Tortelloni Kirschtomaten Speck Käse Wirzgemüse	Alternativ Mittag Bratwurst Zwiebelsauce Röstigaletten Tagesgemüse	Birchermüesli nur am Abend	Rührei mit Schnittlauch nur am Abend	"Chäs und Gschwellti" nur am Abend	Aufschnitteller reichlich garniert nur am Abend

In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein.
Für Auskünfte steht Ihnen gerne der Leiter oder Stv. Leiter Gastronomie zur Verfügung.
Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Ausnahmen sind:
Seelachsfilet: Wildfang/Nordwestpazifik (FAO 61)
Brotwaren sind aus der Schweiz