

Menüplan von 27.10.2025 bis 02.11.2025

Datum	Mittagessen Menü	Mittagessen Vegetarisch	Abendessen	
	Täglich friscl	her Salatteller		
Montag 27.10.25	Gemüsecremesuppe Gebratene Pouletbrust an Cognacrahmsauce mit Butternudeln und gedünstetem Artischockengemüse	Gemüsecremesuppe Gemüse-Knusperli im Bierteig auf Rahmnudeln	Belegte Brötli mit Thon und Ei	
Dienstag 28.10.25	Zucchetticremesuppe Kalbsgeschnetzeltes an Rotweinjus, Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln	Zucchetticremesuppe Gebratener-Curryreis mit Tofu und Ei	Götterspeise mit Früchten	
Mittwoch 29.10.25	Bouillon mit Croutons Trutenschnitzel an Grappa-Jus, Reis und Safran Selleriegemüse Dessert	Bouillon mit Croutons Pfannkuchen mit Gemüse- Quarkfüllung Dessert	Geflügel-Hörnlisalat mit Cherrytomaten	
Donnerstag 30.10.25 มหัตยใ	Orangen-Ingwersuppe Älplermagronen mit Speck, Kartoffelwürfel, gebackene Zwiebeln und Apfelmus	Orangen-Ingwersuppe Pilz-Gemüse-Risotto mit Parmesan	Rassige Käseschnitte mit Tomate und Weisswein	
	Vermicelles mit Rahm	Vermicelles mit Rahm		
Freitag 31.10.25	Broccolicremesuppe Schweinshalsbraten mit Kräuterbutter, Risotto und Mischgemüse	Broccolicremesuppe Quorngulasch an Paprikasauce mit Risotto und Mischgemüse	Geraffelte Birnenwähe mit Rahm	
	Fruchtsalat mit Rahm	Fruchtsalat mit Rahm		
Samstag 01.11.25	Fenchelcremesuppe Cannelloni mit Spinat- Ricottafüllung an Tomatenragout	Fenchelcremesuppe Eieromelette mit Gemüse- Kartoffeln und Kräuter-Dip	Safrancremesuppe mit Cantadou und Knoblauchbrot	
Sonntag 02.11.25	Bouillon mit Eierfäden Schweinshalsbraten mit Dörrpflaumen-Jus, Kartoffelstock und glasiertem Kohlrabigemüse Dessert	Bouillon mit Eierfäden Gemüsefrikassee mit Sauerrahm und Kartoffelstock Dessert	Kleiner Fleisch- Käseteller garniert	
Wochenhit von Montag – Freitag		Abendessen Alternativen		
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan		Birchermüesli Tagessuppe Konfibrot Aufschnittteller	Pfannkuchen mit KonfitRührei mit Brot	