Menüplan von 26.10.2026 bis 01.11.2026

Datum	Mittagessen Menü	Mittagessen Vegetarisch	Abendessen
	Täglich frischer Salatteller		
Montag 26.10.26	Gemüsecremesuppe Gebratene Pouletbrust an Ginrahmsauce mit Butternudeln und gedünstetem Artischockengemüse	Gemüsecremesuppe Gemüse-Knusperli im Bierteig auf Rahmnudeln	«Bewohnerwunsch» Belegte Brötli mit Thon und Ei
Dienstag 27.10.26	Zucchetticremesuppe Kalbsgeschnetzeltes an Rotweinjus, Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln	Zucchetticremesuppe Gebratener-Curryreis mit Tofu und Ei	Götterspeise mit Früchten
Mittwoch 28.10.26	Bouillon mit Croutons Rindshackbraten mit Senfrahmsauce, Reis und Selleriegemüse Dessert	Bouillon mit Croutons Pfannkuchen mit Gemüse-Quarkfüllung Dessert	Gebackene Geflügelbällchen mit Curryfüllung und Hörnlisalat
Donnerstag 29.10.26	Orangen-Ingwersuppe Älplermaggronen mit Speck, Kartoffelwürfel, gebackenen Zwiebeln und Apfelmus	Orangen-Ingwersuppe Pilz-Gemüse-Risotto mit Parmesan	Rassige Käseschnitte mit Tomate und Weisswein
Freitag 30.10.26	Bouillon mit Einlage Gebratenes Dorschfilet an Zitronensauce mit Blattspinat und Couscous	Bouillon mit Einlage Lauwarmer Fetakäse auf Rahm-Blattspinatbeet und Couscous	Geraffelte Birnenwähe mit Rahm
Samstag 31.10.26 	Kohlrabicremesuppe Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Mischgemüse Glace	Kohlrabicremesuppe Sellerieschnitzel im Haselnussmantel mit Pommes frites, Mischgemüse und Knoblauchdip Glace	Safrancremesuppe mit Cantadou und Knoblauchbrot
Sonntag 01.11.26	Bouillon mit Eierfäden Kalbshalsbraten mit Cognacrahmsuace, 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 • Rührei mit Brot	• Pfannkuchen mit Konfit • Aufschnittteller