

Menüplan 12.10. bis 18.10.2026

		Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026 Neuhausmittag	Freitag 16.10.2026	Samstag 17.10.2026	Sonntag 18.10.2026
Mittagessen	Menüsalat Suppe Dessert	Apfel-Sellerie Crèmesuppe	französische Zwiebelsuppe	Gemüse Crèmesuppe Schoko-Kokos- Kuchen	Bouillon mit Ei und Schnittlauch	Karottensuppe mit Orange	Griesssuppe	geröstete Knoblauchsuppe gebrannte Crème
	Tages-Menü	Kalbs-Adrio Pfeffersauce Teigwaren Karottengemüse	Pouletbrust aus dem Dampf Zitronengras- Kokossauce Duftreis Brokkoli	Rindssaftplätzli Zwiebel und Speck Weissweinrisotto Rosenkohl mit kleinem Gemüse	Schweinsschnitzel Pilzrahmsauce Griesskugeln Ofenkürbis	Spaghetti Tomaten- Rahmsauce Kräuter und Schinken Parmesan	Saucisson Vaudoise körnige Senfsauce Rahmwirsing Salzkartoffeln	Schweinshals- braten Johannisbeeren- Jus Butterspätzli Mischgemüse mit Schwarzwurzel
	Wochenhit	Kalbs-Pojarski körnige Senfsauce Kartoffelstock Tagesgemüse	Kalbs-Pojarski körnige Senfsauce Kartoffelstock Tagesgemüse	Kalbs-Pojarski körnige Senfsauce Kartoffelstock Tagesgemüse	Kalbs-Pojarski körnige Senfsauce Kartoffelstock Tagesgemüse	Hirschpfeffer Butterspätzli Rotkraut und Maronen	Hirschpfeffer Butterspätzli Rotkraut und Maronen	Hirschpfeffer Butterspätzli Rotkraut und Maronen
	Vegi-Menü	Gemüseburger Pfeffersauce Teigwaren Karottengemüse	geschmorter Kohl Zitronengras- Kokossauce Duftreis Brokkoli	Gemüsestrudel Safransauce Weissweinrisotto Rosenkohl mit kleinem Gemüse	Gemüsespiess im Backteig Pilzrahmsauce Griesskugeln Ofenkürbis	Spaghetti Tomaten- Rahmsauce Kräuter Parmesan	Serviettenknödel körnige Senfsauce Rahmwirsing Salzkartoffeln	gebackener Weichkäse Preiselbeer Dip Butterspätzli Mischgemüse mit Schwarzwurzel
Abendessen	Abendmenü	Kürbissuppe mit Wienerli Brot	belegtes Brot mit Schinken und Käse	Chicorée-Gratin mit Schinken und Tomatensauce	ofenfrische Aprikosen- Zwetschgenwähe	*Forelle geräucht Meerrettichsauce garniert Zopf-Brot	Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung Apfelmus	Käseteller mit Gschwellti und Schnittlauch- Quarkdipp
		Café Complet mit Cervelat oder Birchermüesli	Café Complet mit Cervelat oder Birchermüesli	Café Complet mit Cervelat oder Birchermüesli	Café Complet mit Käseküchlein oder Birchermüesli	Café Complet mit Käseküchlein oder Birchermüesli	Café Complet mit Käseküchlein oder Birchermüesli	Café Complet Käseküchlein mit oder Birchermüesli

Fleisch/Brot/Fisch aus der CH (Abweichungen werden deklariert)

*Aquakultur-Türkei

«En Guete!» wünscht Ihnen das Küchenteam