Menüplan 30.11.2026 bis 06.12.2026

		Montag 30.11.2026	**Dienstag** 01.12.2026	**Mittwoch** 02.12.2026	**Donnerstag** 03.12.2026	**Freitag** 04.12.2026 **Chlausfeier**	**Samstag** 05.12.2026	**Sonntag** 06.12.2026 
Mittagessen	Menüsalat Suppe Dessert	Appenzeller Brotsuppe	Gemüse-crèmesuppe	Französische Zwiebelsuppe Feigen-Honig-Kürbis-Joghurtcrème	Bouillon mit Backerbsen	Kohlsuppe mit Kümmel	Bouillon mit Brotcroûtons	Kastanien-Zimt-Suppe Crèmeschnitte
	Tages-Menü	Schweins Piccata Madeirasauce Gemüserisotto Ofentomate	Kalbs-Adrio Pfeffersauce farbige Teigwaren Krautstiel à la Crème	Schweinsschnitzel paniert Pommes Frites Blumenkohl mit Ei	Ungarisches Rindsgulasch Käsepolenta geschmorter Fenchel	*Wolfsbarschfilet Zitrusfruchtsauce Gemüse-Reis Rahm-Erbsen mit Perlzwiebeln	Rindgehacktes Hörnli Reibkäse Apfelmus	Rindsschmorbraten Rotweinsauce Kartoffelstock mit braunen Zwiebeln Wintergemüse
	Wochenhit	Kartoffelgnocchi mit Kürbis und karamellisierten Apfelwürfel	Kartoffelgnocchi mit Kürbis und karamellisierten Apfelwürfel	Kartoffelgnocchi mit Kürbis und karamellisierten Apfelwürfel	Kartoffelgnocchi mit Kürbis und karamellisierten Apfelwürfel	Poulet-Spiessli Erdnusssauce Reispfanne mit Gemüsestreifen	Poulet-Spiessli Erdnusssauce Reispfanne mit Gemüsestreifen	Poulet-Spiessli Erdnusssauce Reispfanne mit Gemüsestreifen
	Vegi-Menü	Gemüserisotto mit Mozzarellaperlen Madeirasauce Ofentomate	Gemüseburger Pfeffersauce farbige Teigwaren Krautstiel à la Crème	Auberginen paniert Pommes Frites Blumenkohl mit Ei	Gemüsegulasch mit Paprika und Zwiebeln Käsepolenta geschmorter Fenchel	Gemüsestrudel Zitrusfruchtsauce Rahm-Erbsen mit Perlzwiebeln	Gemüse-Tortilla mit Kartoffeln und Zwiebeln Mischsalat	Gemüseburger mit Kürbiswürfel Petersiliensauce Kartoffelstock mit braunen Zwiebeln Wintergemüse
Abendessen	Abendmenü	Schwartenmagen mit Zwiebeln und Essiggurken	Wurst-Käse-Salat	Teigwaren mit Tomatensauce und Reibkäse	ofenfrische Apfelwähe mit Zimtzucker	Fleischkäse mit Kartoffelsalat	Quarkauflauf mit Zwetschgen	Bündner Gerstensuppe mit Ruchbrot
		Café complet mit Gruyère und Birnenweggen oder Birchermüesli	Café complet mit Gruyère und Birnenweggen oder Birchermüesli	Café complet mit Gruyère und Birnenweggen oder Birchermüesli	Café complet mit Gruyère und Birnenweggen oder Birchermüesli	Café complet mit Früchtekäse oder Birchermüesli	Café complet mit Früchtekäse oder Birchermüesli	Café complet mit Früchtekäse oder Birchermüesli

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

«En Guete! » wünscht Ihnen das Küchenteam

*Ak Türkei Global GAP