

MENÜPLAN

13. Oktober – 19. Oktober 2025



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 13. Oktober	Kraftbrühe mit Gemüsewürfel Rindsgeschnetzeltes an Café-de-Paris-Sauce Krawättli-Teigwaren zweierlei Rüeblischeiben	Steinpilzrisotto mit gemischtem Salat	Pot-au-feu Eintopf (mit Gemüse, Fleisch und Kartoffeln)
Dienstag 14. Oktober	Brotsuppe mit Kümmel Siedfleisch mit Gnagi an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Sauerkraut Vanillecrème mit Heidelbeeren	Kartoffel-Gemüsetätschli mit Spiegeleier	Russischer Salat mit Salami, Ei und Ruchbrot
Mittwoch 15. Oktober	Bouillon mit Flädli Hirschragout mit Apfel und Preiselbeeren Bandnudeln geschmortes Rotkraut und Marroni	Pulled Geschnetzeltes (Erbsenbasis) an Barbecuesauce und Bratkartoffeln	Käseschnitte mit Gurken und Silberzwiebeln
Donnerstag 16. Oktober	Sellerie-Kartoffelsuppe Paniertes Schweinsschnitzel Kartoffelgratin Broccoli Fruchtsalat mit Rahm	Polentaschnitte mit Ofengemüse an Gorgonzolasauce	Tortelloni «Tricolore» mit Rindfleischfüllung und Pestosauce
Freitag 17. Oktober	Bouillon mit Brotcroûtons Forellenknusperli an Tartarsauce Reis mit Gemüsestreifen	Rösti-Pastetli mit Gemüsefüllung an Rahmsauce	Gefüllte Crêpes mit Himbeerkonfi
Samstag 18. Oktober	Minestrone Spaghetti "Carbonara" mit Speck, Ei und Rahm Parmesan	Panierter Camembert mit Preiselbeeren und Dampfkartoffeln	Birchermüesli mit Waldbeeren und Weggli
Sonntag 19. Oktober	Champignonscrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes an Cognacsauce Herzoginkartoffeln gemischtes Gemüse Mandarinenschnitte		Käseküchlein mit Nüsslisalat Ei und Speck

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbüffet zur Verfügung.