

# Menuplan vom 7. – 13. September 2026

|                                            | Mittagessen<br>15.00 CHF                                                                 | Vegetarisch<br>15.00 CHF                                       | Dessert<br>2.50 CHF            | Nachessen<br>8.00 CHF                                             |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Montag                                     | Gemüsecrème<br>*<br>Tortellini an<br>Tomatenrahmsauce                                    | Tortellini an<br>Tomatenrahmsauce                              | Orangen-<br>crème              | Hauspastete<br>mit Jung-<br>blattsalat<br>Apfel-Honig<br>Dressing |
| Dienstag                                   | Süsskartoffelsuppe<br>*<br>Rindsgeschnetzeltes<br>Polenta<br>Romanesco                   | Quorn-<br>geschnetzeltes<br>Polenta<br>Romanesco               | Glacekugel                     | Gelberbs-<br>suppe mit<br>Wurstredli                              |
| Mittwoch                                   | Bouillon mit Backerbsen<br>*<br>Kalbscipollatas<br>Krawättli<br>Krautstiele              | Vegiwürstchen<br>Krawättli<br>Gemischte<br>Krautstiele         | Zitronen-<br>Muffin            | Birchermüesli                                                     |
| Donnerstag                                 | Pastinakensuppe<br>*<br>Beinschinken<br>Bouillonkartoffeln mit<br>Gemüsebrunoise         | Quornschnitzel<br>Bouillonkartoffel<br>mit Gemüse-<br>brunoise | Glacekugel                     | Apfelkuchen                                                       |
| Freitag                                    | Tomatencreme<br>*<br>Trutenragout<br>Wildreis<br>Blattspinat                             | Veginuggets<br>Wildreis<br>Blattspinat                         | Caramel-<br>köpfl              | Knoblauch-<br>toast mit<br>Salat                                  |
| Samstag                                    | Gemüsesuppe<br>*<br>Äpler Makkronen<br>Apfelschnitze                                     | Äpler<br>Makkronen<br>Apfelschnitze                            | Glace<br>Mit Rahm              | Käse-<br>küchlein mit<br>Waldorfsalat                             |
| Sonntag                                    | Kraftbrühe mit Cognac<br>*<br>Geschmorter<br>Kalbsbraten<br>Kartoffelgratin<br>Kohlräbli | Gemüseburger<br>Kartoffelgratin<br>Kohlräbli                   | Himbeer-<br>Pistazien<br>Torte | Griessbrei mit<br>Kompott                                         |
| Wochenhit<br><b>Montag bis<br/>Samstag</b> | Entenbrust mit<br>Orangensauce<br>Quinoa<br>Tagesgemüse                                  |                                                                | Dessert<br>des Tages           | Krevetten-<br>cocktail*                                           |

## Bewohnerwunsch

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein. Herkunft  
Ente: Frankreich

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen  
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.