

Menuplan vom 14. – 20. September 2026

	Mittagessen 15.00 CHF	Vegetarisch 15.00 CHF	Dessert 2.50 CHF	Nachessen 8.00 CHF
Montag	Gemüsecrème * Spätzlipfanne Mit Gemüse und Pilzen	Spätzlipfanne Mit Gemüse und Pilzen	Glacekugel	Hafertätschli mit Sauerrahm
Dienstag	Zuppa Mille Fanti * Rindsragout Kartoffelstock Bohnen	Vegigeschnetzeltes Kartoffelstock Bohnen	Zimtmousse	Russisches Ei mit Salami
Mittwoch	Kürbissuppe * Spaghetti Carbonara	Spaghetti Napoli	Glacekugel	Fotzelschnitte mit Kompott
Donnerstag	Geröstete Griesssuppe * Paniertes Schnitzel Süsskartoffelfrites Blumenkohl	Vegi-Schnitzel Süsskartoffel- frites Blumenkohl	Schoggi- köppli	Raclette-Pfännli
Freitag	Blumenkohlcrème * Pouletgeschnetzeltes an Senfsauce Spiralen Stangensellerie	Tofugeschnetzeltes Spiralen Stangen- sellerie	Tiramisu	Bündner Ofenrösti mit Apfelmus
Samstag	Gemüsesuppe * Herbstliche Ravioli mit Kürbiskernen	Herbstliche Pilzravioli mit Kürbiskernen	Glace mit Rahm	Gulaschsuppe
Sonntag Eidgenössischer Betttag	Consommé mit Rum * Cordon-Bleu Bratkartoffel Provenzalische Tomate	Falafel Bratkartoffel Provenzalische Tomate	Vermicelle- Torte	Zwetschg- kuchen
Wochenhit Montag bis Samstag	Kalbsleberli Rösti Tagesgemüse		Dessert des Tages	Gschwellti mit Käse

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.