

Menuplan vom 26.Oktober – 1. November 2026

	Mittagessen 15.00 CHF	Vegetarisch 15.00 CHF	Dessert 2.50 CHF	Nachessen 8.00 CHF
Montag	Gemüsecremesuppe * Äpler Makkronen Apfelschnitze	Äpler Makkronen Apfelschnitze	Gebrannte Creme	Pilzschnitte
Dienstag	Karotteningwersuppe * Rindsgeschnetzeltes Röstikroketten Blumenkohl polnische Art	Vegigeschnet zeltes Röstikrokette n Blumenkohl	Zwetschgen- Zimt-Traum	Garnierter Siedfleisch- salat
Mittwoch	Maiskokossuppe * Thai Poulet Curry mild Jasminreis Wokgemüse	Vegi Curry Jasminreis Wokgemüse	Mangokokos Panna Cotta	Erbssuppe mit Wurstredli
Donnerstag	Sellerie Apfelsuppe * Kalbsgeschnetzeltes Kräuterrahmsauce Nüdeli Rüebli Duo	Vegigeschn. Kräuterrahms auce Nüdeli Rüebli Duo	Birnenhaseln usscreme	Apfel- Marroni- kuchen
Freitag	Gemüsecreme * Fischknusperli Salzkartoffeln Blattspinat	Vegistäbli Salzkartoffeln Blattspinat	Cake	Gschwellti mit Käse
Samstag	Twanner Weissweinsuppe * Hackbällchen mit Pfeffersauce Polenta Glasierte Randen	Hackbällchen Vegi Pfeffersauce Polenta Glasierte Randen	Glacekugel mit Rahm	Schinken- gipfeli mit Salat
Sonntag	Kraftbrühe mit Backererbsen * Rehpfeffer Spätzli Rotkraut Marroni	Quornragout Spätzli Rotkraut Marroni	Schwarz- wäldertorte	Milchreis mit Kompott
Wochenhit Montag bis Samstag	Ente an Orangensauce Orientalischer Couscous mit Gemüse		Dessert des Tages	Garnierte Wildterriner

Bewohnerwunsch

*Seelachs aus Atlantischem Ozean

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

Sämtliche Brot- und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.

Toastbrot wird in Österreich produziert.