

Menuplan vom 16. – 22. November 2026

	Mittagessen 15.00 CHF	Vegetarisch 15.00 CHF	Dessert 2.50 CHF	Nachessen 8.00 CHF
Montag	Gemüsecrème * Lothringer Käsekuchen Mit Speck und Zwiebel	Käsekuchen	Quarkcreme	Belegte Brötli
Dienstag	Klare Gemüsesuppe * Rippli und Speck Salzkartoffel Sauerkraut	Vegiwürstli Salzkartoffel Sauerkraut	Fruchtsalat	Toast Hawaii
Mittwoch	Kartoffelsuppe * Hackbraten Steinpilzsauce Bulgur Blumenkohl	Hackbällchen Steinpilzsauce Bulgur Blumenkohl	Mocca- Köpfli	Birchermüesli
Donnerstag	Kürbissuppe * Spaghetti Carbonara	Spaghetti Napoli	Muffins	Gschwellti mit Käse
Freitag	Geröstete Griesssuppe * Rindsgeschnetzeltes Stroganov Wildreis	Sojageschnetzeltes Wildreis	Vanille- Birnen	Fotzelschnitte mit Kompott
Samstag	Tomatensuppe * Pilzravioli mit Kürbissauce	Pilzravioli mit Kürbissauce	Haselnuss- mousse	Minestrone
Sonntag	Consommé mit Käseschnittli * Schweinsbraten Cognacsauce Tagliatelle Bohnen	Quornschnitzel Cognacsauce Tagliatelle Bohnen	Zitronen- quark-torte	Käse- Fleischplatte Oder Griessbrei
Wochenhit Montag bis Samstag	Kaninchenfilet im Speckmantel Bratkartoffel Tagesgemüse		Dessert des Tages	Hauspastete Garniert

Bewohnerwunsch

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.