

Menuplan

22.09.2025

bis

28.09.2025

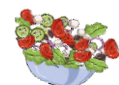
Alternative Stärkebeilage: Teigwaren

	Tagesmenu	Abendessen
Montag	Gemüsecremesuppe Holzfällerschinken mit Senf Saucenkartoffeln grüne Bohnen Ovomalinemousse	Crêpes gefüllt mit Apfelmus Puderzucker
Dienstag	Pastinakensuppe Penne Bologanise mit Parmesankäse garniert mit Petersilie Früchteauswahl	griechischer Salat Gurken, Tomaten, Oliven und Feta dazu Vollkornbrot
Mittwoch	erfrischende Apfel-Ingwersuppe Lammvoressen Marengo Weissweinsrisotto ★ Kohlrabi Savarin au rum mit Fruchtcocktail	Café complet mit Ruchbrot oder Weggli Aufschnitt und Käse
Donnerstag	Gelberbsensuppe Kartoffel-Gemüsegratin mit Speckwürfeli Früchteauswahl	Toast Hawaii belegt mit Ananas und Schinken überbacken mit Raclette
Freitag	passierte Gemüsesuppe Schlemmerfilet (DE) mit Zitrone Kartoffelstampf gemischtes Gemüse Vanilleglace mit warmer Schokolade	Wienerli im Teig mit Honig-Senf dazu einen kleinen Salat
Samstag	Griesssuppe mit Gemüsewürfeli Kalbsfrikassee mit Estragon Butterreis Peperonata Zimt-Apfel-Mousse	Aprikosenwähe mit Schlagrahm
Sonntag	Geflügelbouillon mit Schnittlauch Rindgeschnetzeltes Stroganoff Nüdeli überbackener Blumenkohl Schwarzwälderschnitte ★	Café complet mit Ruchbrot oder Zopf Aufschnitt und Käse

ALTERNATIVEN

Gerne bieten wir vegetarische Alternativen und Alternativen zu Schweinefleisch an.

Täglich steht Ihnen am Mittag unser frisches Salatbuffet zur Verfügung.



WOCHENHIT

Montag bis Freitag

Käse-Variation
mit Gschwellti
garniert mit Trauben und Nüssen

DEKLARATION

Wir servieren schweizer Fleisch, Ausnahmen werden auf der Karte deklariert.

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien und Inhaltsstoffen.

Enthält Alkohol

