

Menuplan KW 39

21.09.2026 – 27.09.2026

Tagesmenu

Mit Suppe und Salat

Vegetarisch

Mit Suppe und Salat

Abendessen

Montag 21.09.2026	Dessert Zimtcreme	Pouletsteak rosa Pfeffersauce Krokette Bohnen	Jackfruit Schnitzel rosa Pfeffersauce Krokette Bohnen	Randen-Risotto mit Ingwer, Rucola und Parmesan Kopfsalat
Dienstag 22.09.2026		Rindsragout Spätzli Kabisgemüse	Eieromelette Tomatensauce Spätzli Kabisgemüse	Tomatencremesuppe Knoblauchbrot Bunter Herbstsalat
Mittwoch 23.09.2026	Dessert Vanilleköppli mit Rahm	gebratener Tofu Rhabarber Chutney Currynudeln Ratatouille	gebratener Tofu Rhabarber Chutney Currynudeln Ratatouille	Alternative zum bestellen Couscoussalat mit Peperoni und Zucchini Mozzarellaperlen
Donnerstag 24.09.2026		Schweinschaxen Gremolata Bramata Polenta gedünsteter Sellerie	Quornschnitzel Basilikumsauce Bramata Polenta gedünsteter Sellerie	Lauch-Speckkuchen Eichblattsalat
Freitag 25.09.2026	Dessert Vermicelles	Pangasius Ragout Estragonsauce Tomatenreis Rahmspinat	Pilzragout Estragonsauce Tomatenreis Rahmspinat	Crepes mit saftiger Gemüsefüllung Schonkostgemüse
Samstag 26.09.2026		Lasagne mit BV Rindfleisch Bunter Salat		Fleischterrinen Honig-Senfsauce Quinoa-salat
Sonntag 27.09.2026	Dessert Surprise	Schweinschulterbraten Herzoginkartoffeln Kräutertomate		Cafe complet Salami

Über Allergene geben wir gerne mündlich Auskunft. Wo nichts anderes vermerkt ist wird Schweizer Fleisch verwendet.