

Menuplan KW 40

28.09.2026 – 04.10.2026

	Tagesmenu Mit Suppe und Salat	Vegetarisch Mit Suppe und Salat	Abendessen
Montag 28.09.2026 Dessert Ofenapfel	Ofenkäse Preiselbeerschaum Risoleékartoffel Gemüsemix	Ofenkäse Preiselbeerschaum Risoleékartoffel Gemüsemix	Chicken-Nuggets Sweet Chilisauce Asianudelsalat Kopfsalat
Dienstag 29.09.2026	Schweinsplätzli Kräutersauce Schwingerhörnli Romanesco	Sellerieschnitzel Kräutersauce Schwingerhörnli Romanesco	Gemüsepüreesuppe Gerstenpfanne Orientalisch mit Quorn, Peperoni, Erbsen und würziger Tomatensalsa
Mittwoch 30.09.2026 Dessert Brönti Creme	Rindsgeschnetzeltes BV Paprikasauce Tessiner Polenta grillierte Zucchini	Tofugeschnetzeltes Paprikasauce Tessiner Polenta grillierte Zucchini	Alternative zum bestellen Wurst-Käsesalat Zwirbelbrot Rüebli-salat
Donnerstag 01.10.2026	Kalbsbraten Pilzsauce Tagliatelle Peperonigemüse	Vegibraten BV Pilzsauce Tagliatelle Peperonigemüse	Gemüseplatte mit Kartoffel und frischem Gemüse Ei und Brösmeli Endiviensalat
Freitag 02.10.2026 Dessert Fruchtsalat	pochierter Buntbarsch (VN) Safransauce Mosaikreis Blattspinat mit Cranberries	Omelette Safransauce Mosaikreis Blattspinat mit Cranberries	klare Gemüsesuppe Haferbrei Zimt und Zucker Waldbeerkompott
Samstag 03.10.2026	Kartoffel-Gemüsegratin 2 farbiger Kopfsalat		Fleischkrapfen Salbeidip reichhaltiger Herbstsalat
Sonntag 04.10.2026 Dessert Überraschung	Rindfleischvogel Penne mit Karotten, Sellerie und Lauch		Cafe complet Lyoner gemischt

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