

Menüplan

Montag, 12.10.2026 bis
Sonntag, 18.10.2026



	Vorspeise	Fleisch-Menü	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	Chinakohl-Salat mit Sesam oder Gemüsesuppe	Asiatischer Schweinebauch, Basmati Reis, Pak Choi	Gefüllte Peperoni mit Gemüse-Quinoa an Tomatensauce	Zwetschgenkompott mit Vanilleglace
Dienstag	Grüner Blattsalat oder Sellerie-Apfelsuppe	Wildravioli mit Johannisbeerjus und Wirsingjulienne	Gebackener Kürbis mit Süsskartoffeln und Selleriesauce	Crêpe mit Orangen-Karamell
Mittwoch	Gurkensalat oder Randensuppe mit Crème fraîche	Eglifilets (EE) an Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Blattspinat	Vegetarische Fleischbällchen «all'arrabbiata» mit Spaghetti	Apfel-Crumble
Donnerstag Vegi-Tag	Blattsalat mit Kernen oder Grobe Linsensuppe	«Soba-Nudeln» Japanische Buchweizennudeln mit Raughtofu und Gemüse	Gemüse-Paella	Erdbeer-Quarkcreme
Freitag	Fenchelsalat oder Gemüsebouillon	Meatballs (Rind) an Pilzrahmjus mit Kartoffelstock und grünen Bohnen	Gebackene Aubergine mit Linguini (Pasta) und Pestosauce	Griessköpfl mit Aprikosenpulp
Samstag	Saisonsalat oder Kartoffel-Lauchsuppe	Katfischfilet (IS) mit Tomaten-Béchamelsauce, Topinambur und Gurkengemüse	Schupfnudel-Auflauf mit Gemüse	Waldbeer-Muffin
Sonntag	Herbstsalat mit Pfifferlingen oder Süsskartoffelsuppe	Kaninchenragoût (HU) an Meaux-Senfauce mit konfierten Kartoffeln und Spargelbrokkoli	Gemüsetätschli auf Rahmlauch	Crème Brulée mit Tonkabohne

mit  gekennzeichnet sind Lieblingsmenüs unserer Bewohner

Preise (CHF)

Tagesteller oder Wochenhit (mit Suppe oder Salat)	23.50
Reduktion halbe Portionen	-3.00
Tagessalat oder Tagessuppe	5.50
Tagesdessert	6.50

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren.
Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot.
Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wochenhit

Gemüsequiche
mit Hüttenkäse