

24. November 2025 bis 30. November 2025

KW 48	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 24. November	Blumenkohlsuppe mit Thymian Pouletgeschnetzeltes mit Tomatensauce und Pesto Kräuterreis und Ofenzucchetti	Blumenkohlsuppe mit Thymian Pilzragout mit Tomatensauce und Pesto Kräuterreis und Ofenzucchetti	Tagessuppe Thonsalat (VN) garniert Brot 😊
Dienstag 25. November	Zuppa Mille Fanti Hacktätschli mit Champignons Butterspätzli Rosenkohl Vanilleflan mit Kaffeetopping	Zuppa Mille Fanti Spätzlipfanne mit Sojageschnetzeltem Champignons und Parmesan Vanilleflan mit Kaffeetopping	Tagessuppe Milchreisauflauf mit Früchtekompott
Mittwoch 26. November	Geröstete Griess-Suppe Rindsgulasch 😊 Schupfnudeln Rüebli-Duo	Geröstete Griess-Suppe Schupfnudeln mit Rüebli, Birnenwürfeli, Marroni und Rahmsauce	Tagessuppe Schinkenrollen mit Selleriesalat
Donnerstag 27. November	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch Gemüseravioli mit Käsesauce und weissem Riesling und Baumnüssen Marmorcake mit Rahm	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch Gemüseravioli an Käsesauce mit weissem Riesling und Baumnüssen Marmorcake mit Rahm	Tagessuppe Cervelat-Salat 😊 Ruchbrot
Freitag 28. November	Wurzelgemüsesuppe Gebratenes Zanderfilet (RU) mit Kapern und Zitronenwürfeli Kartoffeln und Blattspinat	Wurzelgemüsesuppe Französische Kräuter-Omelette mit Gemüse Blattspinat	Tagessuppe Beeren-Quark-Wähe mit Rahm
Samstag 29. November	Rieslingsuppe mit Gemüsewürfeli Kalbfleischadrio an Marsalasauce Kartoffelstock Gebratener Kürbis	Rieslingsuppe mit Gemüsewürfeli Tofudreiecke an Marsalasauce Kartoffelstock Gebratener Kürbis	Tagessuppe Vegetarische Cannelloni im Ofen gebacken
Sonntag 30. November	Gemüsebouillon mit Schnittlauch Gebratenes Hirschschnitzel (NZ) an Orangensauce mit Portwein 😊 Kartoffelgratin und Herbstgemüse Vermicelles mit Meringue und Rahm	Gemüsebouillon mit Schnittlauch Quornschnitzel im Kräutermantel an Orangensauce mit Portwein 😊 Kartoffelgratin und Herbstgemüse Vermicelles mit Meringue und Rahm	Tagessuppe Café Complet 😊

Wochenhit: Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln und Reibkäse

Güts au zum Znacht:

Gefülltes Weggli/Sandwich, Fleischteller/Käseteller, Bircher muesli, Spiegelei/Rührei, Waldfest

Wir wünschen Ihnen "en Guete"!

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. Stärkebeilagen können auf Wunsch getauscht werden.

Dieses Gericht wird von einem Bewohnenden speziell gewünscht.

