

12. Oktober 2026 bis 18. Oktober 2026

KW 42	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 12. Oktober	Zucchettisuppe mit Thymian Hacktätschli mit rosa Pfeffersauce Kartoffelstock und Rosenkohl	Zucchettisuppe mit Thymian Sojahacktätschli mit rosa Pfeffersauce Kartoffelstock und Rosenkohl	Tagessuppe Farfalle Teigwaren 😊 mit Tomaten-Gemüsesauce und Reibkäse
Dienstag 13. Oktober	Zuppa Mille Fanti Pouletgeschnetzeltes mit Estragon Pilavreis 😊 Gebratener Kürbis Aprikosenmousse mit Amaretto	Zuppa Mille Fanti Quorngeschnetzeltes mit Estragon Pilavreis 😊 Gebratener Kürbis Aprikosenmousse mit Amaretto	Tagessuppe Kaiserschmarrn mit Zwetchgenkompott
Mittwoch 14. Oktober	Rieslingsuppe mit Gemüsewürfeli Ungarisches Rindsgulasch Schupfnudeln Zweierlei Rüebl	Rieslingsuppe mit Gemüsewürfeli Schupfnudeln mit Rüebl, Birnenwürfeli, Marroni und Rahmsauce	Tagessuppe Schinkenrollen mit Selleriesalat
Donnerstag 15. Oktober	Geröstete Griess-Suppe Gemüseravioli an Käsesauce mit Weissm Riesling, Baumnüssen und Lauchstroh Marmorcake mit Rahm	Geröstete Griess-Suppe Gemüseravioli an Käsesauce mit Weissm Riesling, Baumnüssen und Lauchstroh Marmorcake mit Rahm	Tagessuppe Beeren-Quark-Wähe mit Rahm
Freitag 16. Oktober	Wurzelgemüsesuppe Gebratenes Kabeljaufilet (NO-Atlantik) mit Kapern und Zitronenwürfeli Kartoffelwürfeli und Blattspinat	Wurzelgemüsesuppe Französische Omelette mit Gemüse und Kräutern Blattspinat	Tagessuppe Cervelat-Salat 😊 Ruchbrot
Samstag 17. Oktober	Tomatensuppe mit Rucola Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce 😊 Pommes frites und Kabisgemüse	Tomatensuppe mit Rucola Tofuschnitzel mit Zwiebelsauce Pommes frites und Kabisgemüse	Tagessuppe Frischkäse-Röstitasche mit Blattsalat
Sonntag 18. Oktober	Gemüsebouillon mit Schnittlauch Kalbsvoren mit Pilzen Teigwaren und Herbstgemüse Vermicelles mit Vanilleglace & Rahm	Gemüsebouillon mit Schnittlauch Quornschnitzel mit Pilzen Teigwaren und Herbstgemüse Vermicelles mit Vanilleglace & Rahm	Tagessuppe Café Complet 😊

Wochenhit: Kalbfleischhackkugeln an Oliven-Tomatensauce mit Pommes frites & Tagesgemüse

Gits au zum Nacht:

Gefülltes Weggli/Sandwich, Fleischteller/Käseteller, Birchermüesli, 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. 😊