

Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026	Samstag 26.09.2026	Sonntag 27.09.2026
Klare Gemüsesuppe oder Rettichsalat	Brokkolisuppe oder Coleslawsalat	Erbsensuppe oder Gurken-Dillsalat	Griesssuppe mit Lauch oder Fenchelsalat	 Spinatcremesuppe oder Randen-Apple Salat	Selleriecremesuppe oder Griechischer Salat	Dinkelsuppe oder Wurst-Käsesalat(Schwein)
Menü Vegetarisch	Menü Fleisch	Menü Fleisch	Menü Fleisch	Menü Fleisch	Menü Fleisch	Menü Fleisch
Panierte Käsesticks mit Preiselbeersauce Pilaw Reis Herbstgemüse	Kalbsbrätschnitzel mit Waldpilzsauce Kartoffelstock Karottengemüse	Poulet Involtini mit Kräuter-Öl Basilikum-Risotto Tomaten	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Ofen-Kartoffeln Blumenkohl	Rindgeschnetzeltes mit Pommerysensauce Nudeln Marktgemüse	Entenbrust(FR) mit Zwetschgen Jus Spätzli Rotkraut	Appenzeller Buffet Fleischvogel(Schwein) mit Älplermakronen Rahmwürsting
Menü Vegetarisch	Menü Vegetarisch	Menü Vegetarisch	Menü Vegetarisch	Menü Vegetarisch	Menü Vegetarisch	Menü Vegetarisch
Tofu Curry mit Gebratenen Reis und Ei	Vegischnitzel mit Cocktailsauce Pommes Frites Karottengemüse	Arancini frittierte Reiskugeln mit Kräuter-Öl Tomaten	Ofen-Kartoffeln mit Zwiebel-Ringen Sauerrahm	Nudel-Gemüse Pfanne mit Käsesauce	Lauch-Käse Quiche mit Rotkraut	Gemüse-Gratin mit Appenzeller Käse überbacken
Menü Vegetarisch						
Vegane Fischchnusperli mit Salzkartoffeln Rahmspinat						
Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
Griessflan	 Mohnkuchen	Caramelcreme	Schokoladenkuchen	Haselnuss Mousse	Vanilleglace mit Cassis	Biberli-Honig Tiramisu
Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü
Suppe Rührei mit Käse, Tomaten und Peperoni	Suppe Süsser Griess Auflauf mit Heidelbeeren	Suppe Vegetarisches Bami-Goreng	Suppe Laugengipfel gefüllt mit Mortadella (Schwein)	Suppe Birchermüsli mit Aprikosen	Suppe Kartoffelsuppe mit Wienerli (Geflügel)	Suppe Ravioli gefüllt mit Kürbis dazu Tomatensauce und Parmesan

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 Mehrwertsteuern.

 für Bewohnerwunsch

Monatshit: Abendmenü	Wochenhit: Fischmenü ausser am Montag 	Veranstaltungen / Aktivierung im Senevita Limmatfeld:
Toast Hawaii mit Ananas und Schinken(Schwein)	Schlemmerfilet/Seelachs(USA) mit Mediterraner Kruste Salzkartoffeln Rahmspinat	