

Menüplan Montag, 12. Oktober bis Sonntag, 18. Oktober 2026



Mittagessen		Nachtessen <u>Ausweichmenü Nachtessen:</u> Schinkengipfeli mit Salat
Montag, 12. Oktober	Steinpilzcremesuppe Kopfsalat mit Ei Pouletgeschnetzeltes an Thai-Currysauce mit Kokosmilch Basmati-Reis und gebratene Banane	Suppe Roastbeef-Teller mit Tartarsauce und verschiedenen Salaten
Dienstag, 13. Oktober	Klare Gemüsesuppe Nüsslisalat mit Kürbiskernen Jägerspaghetti an Rahmsauce mit Eierschwämme und Romanesco Dessert	Gulaschsuppe Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott und Zimt/Zucker
Mittwoch, 14. Oktober	Griesssuppe Maissalat mit Früchten Schweinsbratwurstschnecke an Zwiebelsauce Rösti und Ofengemüse	Suppe Risotto mit Champignons geriebener Parmesan und grünem Salat
Donnerstag, 15. Oktober	Grünerbsensuppe Randensalat Fleischkäse mit Jus Fusilli-Teigwaren Gedämpfte Tomate mit Kräutern Dessert	Suppe Pizza mit Thon grüner Salat
Freitag, 16. Oktober	Bouillon mit Flädli Zuckerhutsalat Egliknusperli (FAO) mit Tartarsauce Wildreis Ratatouille	Suppe Bami Goreng grüner Salat
Samstag, 17. Oktober	Bündner Gerstensuppe Cole Slaw-Salat Blut- und Leberwurst Hausgemachter Kartoffelstock Apfelschnitzli Dessert	Suppe mit Spatz Dampfnudeln mit Zwetschgen und Vanillesauce
Sonntag, 18. Oktober	Solothurner Weissweinsuppe Herbstsalat mit geräucherter Forelle (FAO) Schweinsbraten an Rahmsauce Kartoffelcroquetten Rosenkohl & Rüebli Dessert	Suppe Penne Napoli mit Reibkäse und grünem Salat

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch, Fisch und Backwaren aus der Schweiz. Ansonsten ist die Herkunft mit dem Landeskürzel gekennzeichnet. Die Mahlzeiten sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Menüplan Montag, 19. Oktober bis Sonntag, 25. Oktober 2026



	Mittagessen	Nachtessen <u>Ausweichmenü Nachtessen:</u> Fleischkäseteller garniert
Montag, 19. Oktober	Kichererbsensuppe Selleriesalat mit Ananas Pouletragout an Estragonsauce Breite Nudeln Broccoli	Suppe Omeletten mit Cantadoux- Spinatfüllung Grüner Salat
Dienstag, 20. Oktober	Kürbissuppe mit Rahmhaube Zuckerhutsalat Käsekuchen mit Speckwürfeli Bohnen Dessert	Suppe Schinkenteller mit Schwartenmagen Brot vom Feierabend Beck
Mittwoch, 21. Oktober	Klare Gemüsesuppe Tomatensalat mit Mozzarella «Hörnli und Gehacktes» mit Rindshackfleisch Apfelmus	Suppe „Sennenznacht“ Frischer Zopf, Butter, Käse und Honig
Donnerstag, 22. Oktober	Blumenkohlcrèmesuppe Endiviensalat mit Cicorino Rosso Schweinsschnitzel paniert Pommes frites Glasierte Rüebl Dessert	Suppe Rindfleischravioli an Tomatensauce Grüner Salat
Freitag, 23. Oktober	Kartoffelcrèmesuppe Brüsseler an Curry-Dressing Schlemmerfilet «Bordelaise» (AK) Weissweinsrisotto Rahmspinat	Suppe Frühlingsrollen mit Süsssauersauce Couscous-Salat & Eisbergsalat
Samstag, 24. Oktober	Bouillon mit Flädli Herbstsalat-Bouquett Schweinskrustenbraten mit Jus Bratkartoffeln Rotkraut & Preiselbeer-Birne Dessert	INSEL OKTOBERFEST VON 10.30 UHR BIS 17.00 UHR MIT GUTER UNTERHALTUNG UND VIEL SPASS
Sonntag 25. Oktober	Steinpilzcrèmesuppe Salatkreation mit Hauspastete Rahmschnitzeli vom Schwein Spinatnudeln, gefüllte Pfirsich Blumenkohl & Cherrytomaten Dessert	Suppe Sonntags Ei-Toast glustig garniert

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch, Fisch und Backwaren aus der Schweiz. Ansonsten ist die Herkunft mit dem Landeskürzel gekennzeichnet. Die Mahlzeiten sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.