

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.

Menuplan Montag, 26. Oktober bis Sonntag, 1. November 2026



	Mittagessen	Nachtessen <u>Ausweichmenü Nachtessen:</u> Schinkengipfeli mit Salat
Montag, 26. Oktober	Griesssuppe Eichblattsalat mit Kürbiskernen Rindsgeschnetzeltes mit Chili Polenta mit Röstzwiebeln Peperonata	Suppe Pouletflügeli mit Cocktailsauce Hörnlisalat & Eisbergsalat
Dienstag, 27. Oktober	Bouillon mit Gemüse Rüebliisalat Spaghetti Bolognese mit Parmesan Broccoli Dessert	Gelberbssuppe mit Gnagi Birchermüesli Hausgemachtes Fruchtebrot
Mittwoch, 28. Oktober	Champignoncremesuppe Randensalat Kürbis-Fleischkäse mit Jus Kartoffelstock Rosenkohl	Suppe Wurst-Käsesalat mit verschiedenen Salaten garniert
Donnerstag, 29. Oktober	Bouillon mit Eierfäden Maissalat Schweins-Kotelette mit Kräuterbutter Pommes Frites, gedämpfte Tomate Dessert	Suppe Flammkuchen-Toast Grüner Salat
Freitag, 30. Oktober	Blumenkohlcremesuppe Zuckerhutsalat Gebratenes Saiblingfilet (IS) mit Tartarsauce Pilaw-Reis Lauchgemüse	Suppe mit Spatz Zwetschgenwähe mit Rahm
Samstag, 31. Oktober	Haferflockensuppe Kopfsalat mit Spargelspitzen Pastetli mit Kalbfleischfüllung Erbsli & Rüebli Dessert	Suppe Wienerli mit Kartoffelsalat
Sonntag, 1. November Allerheiligen	Kürbiscremesuppe mit Croutons Nüsslisalat mit Randenfalafel Wildschweinpfeffer «Hubertus» Hausgemachte Spätzli Rotkraut mit glasierten Marroni Birne «Mirza» Dessert	Suppe Chäschüechli Grüner 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.