

# Menüplan Montag, 28. September bis Sonntag, 4. Oktober 2026



|                                    | Mittagessen                                                                                                                                          | Nachtessen<br><u>Ausweichmenü Nachtessen:</u><br>Fleischteller                 |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag,<br/>28. September</b>   | Rüebli-suppe mit Kokosmilch<br>Kopfsalat mit Croûtons<br>Pouletgeschnetzeltes Süss&Sauer<br>Reis und Ananas<br>Zuchettigemüse                        | Suppe<br><br>Wienerli im Teig<br>grüner Salat oder Apfelmus                    |
| <b>Dienstag,<br/>29. September</b> | Bouillon mit Fideli<br>Kabissalat<br>Gemüseschnitzel mit Sauerrahm<br>Frittierte Kartoffelschnitze<br>Erbsen & Rüebli<br>Dessert                     | Suppe<br><br>Vitello Tonnato garniert                                          |
| <b>Mittwoch,<br/>30. September</b> | Haferflockensuppe<br>Randensalat<br>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce<br>Schupfnudeln<br>Broccoli                                                      | Suppe<br><br>Omeletten mit<br>Hackfleischfüllung<br>grüner Salat oder Apfelmus |
| <b>Donnerstag,<br/>1. Oktober</b>  | Bouillon mit Backerbsen<br>Rüebli-salat<br>Rindsragout mit Saucengemüse<br>Polenta mit Röstzwiebeln<br>Bohnen<br>Dessert                             | Suppe<br>Gebratene Cervelat<br>Bunter Hörnlisalat                              |
| <b>Freitag,<br/>2. Oktober</b>     | Kichererbsensuppe<br>Maissalat<br>Fischragout (FAO) an Dillsauce<br>Wildreis<br>Blattspinat & Cherrytomaten                                          | Suppe<br><br>Pastete Irene<br>Salat                                            |
| <b>Samstag,<br/>3. Oktober</b>     | Inselisuppe<br>Zuckerhut mit Rosinen<br>Waadtländer Saucisson<br>Salzkartoffeln und Dörrbohnen<br>Dessert                                            | Suppe<br><br>Fotzelschnitte mit Zimtzucker<br>und Zwetschgenkompott            |
| <b>Sonntag,<br/>4. Oktober</b>     | Kürbissuppe mit Rahmhaube<br>Salattellerli mit Rauchlachs (NO)<br>Rehpfeffer Hubertus<br>Hausgemachte Spätzli<br>Rosenkohl, Birne «Mirza»<br>Dessert | Suppe<br><br>Heisser Fleischkäse<br>mit Kartoffelsalat                         |

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, 5. Oktober bis Sonntag, 11. Oktober 2026



|                                   | Mittagessen                                                                                                                                      | Nachtessen<br><u>Ausweichmenü Nachtessen:</u><br>Käseküchlein mit Salat                                  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag,<br/>5. Oktober</b>     | Tomatensuppe<br>Bohnensalat<br>Fleischvogel an Rotweinsauce<br>mit Saucengemüse<br>Hausgemachter Kartoffelstock<br>Rüebli-Duo                    | Suppe<br><br>Birchermüsli<br>mit Butter-Silserli                                                         |
| <b>Dienstag,<br/>6. Oktober</b>   | Pastinakencremesuppe<br>Fenchelsalat mit Orangen<br>Spaghetti Bolognese<br>Blumenkohl<br>Dessert                                                 | Suppe<br><br>Walliser-Toast mit Schinken,<br>Speck und Birne<br>Grüner Salat                             |
| <b>Mittwoch,<br/>7. Oktober</b>   | Bouillon mit Gemüse<br>Nüsslisalat mit Knoblauch-Croutons<br>Spiegelei mit Speck<br>Rösti<br>Broccoli                                            | Suppe<br><br>Fleischteller mit Bündnerfleisch<br>und Rohschinken, Butterrose<br>Ruchbrot vom Fürebe-Beck |
| <b>Donnerstag,<br/>8. Oktober</b> | Zucchetticremesuppe<br>Kopfsalat<br>Rollschinken mit Senf<br>Salzkartoffeln<br>Sauerkraut<br>Dessert                                             | Suppe<br><br>Kürbisravioli an Tomatensauce<br>mit Salat                                                  |
| <b>Freitag,<br/>9. Oktober</b>    | Lauchsuppe<br>Randensalat<br>Forellenfilet (IT) gebraten<br>Meerrettich-Mayo<br>Safranrisotto & Rahmspinat                                       | Suppe<br><br>Apfelwähe mit Rosinen und<br>Zimt-Rahm                                                      |
| <b>Samstag,<br/>10. Oktober</b>   | Gerstensuppe<br>Maissalat<br>Schweinsgeschnetztes<br>Nüdeli & Rosenkohl<br>Dessert                                                               | Suppe<br><br>«Gschwellti» mit<br>Käse und Kräuterquark                                                   |
| <b>Sonntag,<br/>11. Oktober</b>   | Solothurner Weissweinsuppe<br>Salatteller mit Randenfalafel<br>Gespickter Rindsbraten<br>Pommes Frites<br>Erbsen und Rüebli, Pfirsich<br>Dessert | Suppe<br><br>Schinkengipfeli mit 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.