

Menüplan Montag, 5. Oktober bis Sonntag, 11. Oktober 2026



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

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.