

Menüplan Montag, 21. September bis Sonntag, 27. September 2026



	Mittagessen	Nachtessen <u>Ausweichmenü Nachtessen:</u> Thonsalat
Montag, 21. September	Bouillon mit Ei Zuckerhutsalat mit Rosinen Poulet-Cordon bleu Ofenkartoffeln Peperonata	Suppe Käsespätzli-Gratin grüner Salat
Dienstag, 22. September	Blumenkohlcremesuppe Rüebli-salat Spaghetti Napoli mit Reibkäse Aubergine paniert Dessert	Suppe Belegte Brötli
Mittwoch, 23. September	Klare Gemüsesuppe Grüner Salat Grillschnecke an Zwiebelsauce Pommes Frites Bohnen	Suppe Pizza Hawaii grüner Salat
Donnerstag, 24. September	Lauchsuppe Leopold Griechischer Salat mit Feta Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ Nudeln und Broccoli Dessert	Suppe Apfelchüechli mit Zimtzucker und Vanillesauce
Freitag, 25. September	Bouillon mit Backerbsen Selleriesalat mit Ananas Fischstäbli (AK) mit Tartarsauce Schnittlauchkartoffeln Rahmspinat	Suppe Tomatenrisotto mit frischem Basilikum und Parmesan Salat
Samstag, 26. September	Gemüsecrèmesuppe Maissalat Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Gnocchi und gedünstete Rüebli Dessert	Suppe Thonsalat garniert
Sonntag, 27. September	Steinpilzcrèmesuppe Salattellerli mit Nüssli-salat und Ei Suuri Möckli Hausgemachter Kartoffelstock Rotkraut, Marroni, gefüllte Birne Dessert	Suppe Chäschüechli 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, 28. September bis Sonntag, 4. Oktober 2026



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