Menüplan Montag, 23. November bis Sonntag, 29. November 2026

	**Mittagessen**	**Nachtessen** **Ausweichmenü Nachtessen:** **Bratwurst mit Senf**
Montag, 23. November	Bouillon mit Gemüse Kabissalat mit Kümmel Spanische Poulet-Pfanne mit Peperoni, Zucchetti und Zwiebeln Langkornreis Fruchtgarnitur	Grünerbssuppe mit Gnagi Zwetschgenwähe mit Rahm
Dienstag, 24. November	Bündner Gerstensuppe Kopfsalat mit Ruccola Back-Camembert Brätlerkartoffeln mit Sauerrahm Lauchgemüse Dessert	Suppe Käseteller garniert, Butterrose und hausgemachtes Früchtebrot
Mittwoch, 25. November	Elsässer Sauerkrautsuppe Selleriesalat mit Früchten Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Müscheli-Teigwaren Tricolore Broccoli	Suppe Pastete Irene Grüner Salat
Donnerstag, 26. November	Blumenkohlcremesuppe Randensalat Kalbfleischpastetli Erbsli & Rüebli Dessert	Suppe Rindfleischravioli an Tomatensauce Grüner Salat
Freitag, 27. November	Basler Mehlsuppe mit Reibkäse Kopfsalat mit Radiesli Egliknusperli (FAO) mit Tartarsauce Salzkartoffeln Spinat	Suppe Birchermüesli Buttersilserli
Samstag, 28. November	Zucchetticremesuppe Nüsslisalat mit Ei Rindszunge an Kapernsauce Rösti & gedämpfte Tomate Dessert	Suppe Toast Hawaii Grüner Salat
Sonntag, 29. November 1. Advent	Kürbiscremesuppe mit Croutons Salattellerli mit Hauspastete Original Zürigeschnetzeltes Nüdeli, gefüllte Pfirsich Bohnen und Cherrytomaten Dessert	Suppe Schinkengipfeli Grüner Salat oder Apfelmus

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, 30. November bis Sonntag, 6. Dezember 2026



	Mittagessen	Nachtessen Ausweichmenü Nachtessen: Wurstsalat
Montag, 30. November	Karottensuppe mit Ingwer Kopfsalat mit Kürbiskernen Poulet-Thaicurry mit Kokosmilch Reis Fruchtgarnitur	Suppe mit Spatz Apfelküchli mit Vanillecreme und Zimtzucker
Dienstag, 1. Dezember	Klare Gemüsesuppe Nüsslisalat mit Ei Spaghetti Bolognese Schwarzwurzeln Dessert	Suppe Wurst-Käsesalat schön garniert Hausgemachtes Rusticobrot
Mittwoch, 2. Dezember	Blumenkohlsuppe Endiviensalat mit Apfel Ofenfleischkäse mit Jus Salzkartoffeln Broccoli mit Mandeln	Suppe «Pizza Prosciutto e Fungi» Mit Schinken und Champignons Grüner Salat
Donnerstag, 3. Dezember	Bouillon mit Backerbsen Bohnensalat Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites & Rosenkohl Dessert	Suppe Belegte Brötli Thon, Ei und Salami
Freitag, 4. Dezember	Griesssuppe Leopold Coleslaw-Salat Forellenfilet (IT) gebraten mit Zitronensauce Weissweinrisotto & Blattspinat	Suppe Penne «Cinque P» mit Parmesan Grüner Salat
Samstag, 5. Dezember	Brotsuppe Zuckerhutsalat mit Rosinen Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti & gedämpfte Rüebli Dessert	Suppe Roastbeef-Teller mit Tartarsauce garniert mit verschiedenen Salaten
Sonntag, 6. Dezember 2. Advent	Bouillon mit Gemüse & Sherry Salattellerli mit Rauchlachs (NO) Gespickter Rindsbraten Sauce mit getrockneten Tomaten Hausgemachte Spätzli Kohlräbli & Cherry-Tomaten Dessert	Suppe Wienerli im Teig 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.