Menüplan Montag, 2. November bis Sonntag, 8. November 2026

	**Mittagessen**	**Nachtessen** **Ausweichmenü Nachtessen:** **Thonsalat**
Montag, 2. November	Gemüsecremesuppe Russischer Salat Poulet-Cordon Bleu Brätler-Kartoffeln Zucchettigemüse	Suppe Belegte Brötli mit Salami, Ei und Thon
Dienstag, 3. November	Bouillon mit Backerbsen Grüner Salat mit Kürbiskernen Nidwaldner Älplermagronen mit Röstzwiebeln & Apfelmus Dessert	Suppe Pizza Prosciutto mit Schinken, Tomaten und Mozzarella
Mittwoch, 4. November	Gerstensuppe Selleriesalat mit Ananas Hackbraten mit Jus Hausgemachter Kartoffelstock Grüne Bohnen	Suppe Penne «Cinque P» Tomatenrahmsauce & Parmesan mit Salat
Donnerstag, 5. November	Pastinakencremesuppe Randensalat Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Nüdeli Broccoli Dessert	Suppe Käseteller mit «Gschwellti» und Hüttenkäse
Freitag, 6. November	Bouillon mit Gemüse Zuckerhutsalat Rotzungenröllchen (FAO27) pochiert an Safransauce Wildreis Kürbisgemüse	Suppe Apfelchüechli mit Vanillesauce und Zimtzucker
Samstag, 7. November	Weizengriesssuppe Rüeblisalat Poulet Piccata Spaghetti Napoli Blumenkohl mit Petersilie Dessert	Suppe Thonsalat garniert
Sonntag, 8. November	Bouillon mit Sherry Salattellerli mit geräuchertem Lachs(NO) Rindsschmorbraten Kartoffelgratin, gefüllte Pfirsich Rosenkohl & Cherrytomaten Dessert	Suppe Schinkengipfeli 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.

Menüplan Montag, 9. November bis Sonntag, 15. November 2026



	Mittagessen	Nachtessen Ausweichmenü Nachtessen: Spaghetti Bolognese
Montag, 9. November	Steinpilzcremesuppe Kopfsalat mit Rettichzäpfli «Berner Platte» mit Siedfleisch, Rippli & Wienerli Salzkartoffeln & Dörrbohnen	Suppe Aprikosenwähe mit Rahm
Dienstag, 10. November	Lauchsuppe Maissalat Spaghetti Carbonara mit Speck Broccoli Dessert	Suppe Rösti mit Raclettekäse überbacken Salat
Mittwoch, 11. November	Tomatencremesuppe Zuckerhutsalat mit Rosinen Kalbsvoressen «Marengo» Polenta mit Röstzwiebeln Gedämpfte Rüebli	Suppe Fleischteller mit Schinken, Bündnerfleisch & gefülltem Ei schön garniert
Donnerstag, 12. November	Kürbiscremesuppe Brüsselersalat mit Curry Blut- und Leberwurst mit Zwiebelsauce Salzkartoffeln und Apfelschnitzli Dessert	Suppe «Bami Goreng» Asiatisches Nudelgericht mit Poulet Grüner Salat
Freitag, 13. November	Haferflockensuppe Kopfsalat mit Cherrytomaten Fischstäbli (FAO61) mit Knoblauchmayonnaise und Wildreis Rahmspinat	Suppe Dampfnudel mit Vanille Zwetschgenkompott & Zimtzucker
Samstag, 14. November	Inselisuppe Griechischer Salat mit Feta Kalbsadrio mit Bratenjus Fusilli-Teigwaren Romanesco Dessert	Suppe Champignonrisotto mit Parmesan Grüner Salat
Sonntag, 15. November	Solothurner Weissweinsuppe Nüsslisalat mit Ei & Croutons «Suuri Möckli» vom Rind Hausgemachte Spätzli Rotkraut & glasierte Marroni Dessert	Suppe Pouletflügeli mit Cocktailsauce 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.