

Menüplan KW 42

13. – 19. Oktober 2025

	Tagessuppe / Salat	Mittagessen	Abendessen
Mo	Kräutercrèmesuppe – Rohkostsalat	Gemüsetäschli an Apfel-Rotkraut mit glasierten Kastanien – Mini Berliner	Oberländer Gerstensuppe mit Wienerli
Di	Kokos-Limettensuppe – Eisbergsalat	«Riz Casimir» Pouletoberschenkel Ragout an Currysauce mit Reis und Früchtegarnitur – Aargauer Rüblicake	Luftiger Käsequarkkuchen
Mi	Weisse Bohnensuppe – Gurkensalat	Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» an Paprika-Sauerrahmsauce, Nüdeli und Broccoli – Fruchtsalat	Griessschnittli mit Zwetschgenkompott
Do	Tomatensuppe – Herbstlicher Blattsalat	Kalbsbrust Rollbraten «Mediterran» Bramata Polenta und grüne Bohnen – Crème Catalana	«Gschwellti mit regionalem Käse
Fr	Linsencrèmesuppe – Selleriesalat	Schlemmerfilet (Alaska-Seehecht) an Dillsauce mit Fenchelgemüse und Pilawreis oder Pouletplätzli mit gleichen Beilagen – Dessertüberraschung	Spaghetti «Bolognese»
Sa	Kürbissüppchen – Grüner Salat mit gehacktem Ei	Wildhackbraten an Trauben-Sauser Sauce Spätzli und Rosenkohl – Vermicelle	Schinkengipfeli mit gekochtem Gemüsesalat
So	Spinatcrèmesuppe – Brüsseler Salat mit Jo- ghurt und Banane	Kalbschulterbraten an Waldpilzrahmsauce Kartoffelstock und Herbstgemüse – Vanilleflan mit Fruchtsauce	Diverse Belegte Brötli oder Sonntagsbrei

Alternativen für Abendessen:

Birchermüesli, Schinken- Salami-Spargel oder Thon Brötli
oder Rinds Ravioli an Tomatensauce mit Reibkäse

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Küchenverantwortlichen. Die oben aufgeführten Artikel sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert.