



Menüplan 07. - 13. Oktober 2024

Datum	Tagessuppe / Salat	Mittagessen	Abendessen
Montag 07.10.2024	Kürbis-Ingwersuppe — Gekochter Blumenkohlsalat	Käsespätzli mit herbstlichem Gemüse, Apfelmus und Röstzwiebeln — Früchtequark	Kartoffel- Gemüsesuppe mit Würstli
Dienstag 08.10.2024	Bouillon mit Rollgerste und Lauch — Endiviensalat	Rippli und Speck an Sauerkraut mit Salzkartoffeln und Senf — Meringue mit Rahm	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zwetschgenkompott
Mittwoch 09.10.2024	Gemüsepüreesuppe — Gurkensalat	«Bami Goreng» gebratene Nudeln mit knackigem Gemüse und Poulet, an Ingwer-Sojasauce — Gebrannte Crème	Thonsalat mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Oliven
Donnerstag 10.10.2024	Märtsuppe — Rüebli-salat	Kalbsrahmgulasch mit Knöpfli, Erbsen und Kohlraben — Zitronencake	«Croque Monsieur» Schinken Käsetoast mit Rohkostsalat
Freitag 11.10.2024	Weissweinsuppe — Blattsalat	Sautiertes Seehechtfilet (Nordatlantik, Wildfang) mit Spinatreis und Honig-Rüebli an Safransauce oder Pouletschnitzel mit gleichen Beilagen — Schokoladenmousse	Griessschnitte mit Kirschenkompott
Samstag 12.10.2024	Grünerbsensuppe — Randensalat	Schweinsgeschnetztes in Apfel Calvados Sauce mit Rosenkohl und Teigwaren — Mini Crèmeschnittli	Lauch-Speckkuchen
Sonntag 13.10.2024	Linsencrèmesuppe — Winterlicher Blattsalat mit Ei	Rindschmorbraten an mediterrane Gemüse mit Polenta — Crème Catalana	Belegte Brötli oder Sonntagsbrei

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