

# Menüplan KW 43

20. - 26. Oktober 2025

	Tagessuppe / Salat	Mittagessen	Abendessen
Mo	Gemüsepüreesuppe – Kabis-Rüebli Salat	Käseknöpfli mit Röstzwiebeln und Apfelmus – Gebrannte Crème	Siedfleischsalat mit gekochtem Ei und Cornichon und Spargelspitzen
Di	Fleischbrühe mit Flädli – Endiviensalat	Saucisson mit Senfjus, auf Linsen-Lauch-Kartoffel Eintopf – Fruchtcocktail	Fotzelschnitten mit Zimtucker und Zwetschgenkompott
Mi	Curry-Ananassuppe – Karottensalat	«Nasi Goreng» Reisgericht mit Poulet, Gemüse, Shiitake Pilzen und Ingwer-Sojasauce – Muffin	Gebratene Cervelat mit Kartoffelsalat und Senf
Do	Selleriecrèmesuppe – Maissalat	Rindsragout in Balsamicojus mit grünen Speck-Bohnen und Griesshalbmonde – Zitronenquarkcrème	Birchermüesli
Fr	Karottensüppchen – Gekochter Blumenkohlsalat	Spaghetti mit Rauchlachsstreifen (Norwegen, Aquakultur) und grünen Erbsen an Weissweinsauce oder Hackbällchen mit gleicher Beilage – Stracciatellacrème	Ungarische Gulaschsuppe mit Sauerrahm Dip und Brot
Sa	Rote Bohnensuppe – Blattsalat	Kalbsadrio «Hawaii» mit Raclettekäse, Ananas, Portweinjus, Bratkartoffeln und Kohlraben und Karotten à la crème – Mokkaflan	Penne an Cinque pi Sauce
So	Kürbissuppe – Nüssler Salat mit Ei	Hirschpfeffer (Europa) Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeer Birne – Meringue mit Rahm	Diverse Belegte Brötli oder Sonntagsbrei

Alternativen für Abendessen:

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