

Menü-Übersicht

Woche: 43

Mo, 19.10. bis So, 25.10. 2026



Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026	Samstag 24.10.2026	Sonntag 25.10.2026
Geröstete Griesssuppe ***** Frisée & Chicorée rot mit Apfelspähne ***** Rindsgulasch "Grossmutter Art" Kartoffelstock Rüebli & Erbsen ***** Yasoya Medaillon Peperonisauce *****	Pürierte Asiatische Gemüsesuppe ***** Blumenkohlsalat ***** Schweins- geschnetzeltes Marokkanisch Couscous Ofenkürbis ***** Jackfruit- geschnetzeltes *****	Basler Mehlsuppe ***** Chicoréeesalat mit Orangen ***** Poulet Schenkel Steak Kräutersauce Reis Rosenkohl ***** Quornfilet *****	Peperonisuppe ***** Randensalat mit Birnenwürfel ***** Kalbs-Adrio Thymianrahmsauce Müscheli tricolore Spitzkabis ***** Bulgur Gemüseburger *****	Grüne Erbsencremesuppe ***** Fenchelsalat mit Pinienkerne & ***** Alaska Seelach paniert Remouladensauce Lyoner Kartoffeln Blattmangold ***** Tofu Piccata *****	Garburesuppe ***** Gemischter Salat ***** Pizokelpfanne mit herbstlichen Gemüse & Pilzen ***** *****	Weisswein- schaumsuppe ***** Nüsslisalat mit Ei ***** Schweinsfilet Steinpilzsauce Spätzli zweierlei Gemüse ***** Karotten-Hirse-Galette *****
Mittagessen	Wochen-Hit			Menü-Spezial		
	Quarkspätzlipfanne mit Speckwürfel & verschiedenen Pilzen			Truthahnragout mit Cranberriesauce, Teigwaren & Tagesgemüse		

Fleisch- & Fischherkunft:

Allergene:

Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz
Alaska Seelachs aus Deutschland
Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.

Menü-Übersicht

Woche: 44

Mo, 26.10. bis So, 1.11. 2026



Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026	Samstag 31.10.2026	Sonntag 01.11.2026
Kartoffel- Lauchcremesuppe ***** Boulgursalat ***** Rindschulter Braten vom Black Angus Bratensauce Farfalle Mischgemüse ***** Broccoli-Kichererbsen Nuggets *****	Knoblauch- cremesuppe ***** Linsen-Federkohlsalat mit Granatapfel ***** Poulet Korma Gemüsereis Pak Choi ***** Pilzgeschnetzeltes *****	Gemüsebouillon mit Fideli ***** Blattsalate mit Trauben ***** Metzgete Rippli, Speck, Blut- und Leberwürste Kartoffeln, Sauerkraut, Dörrbohnen ***** Verschiedene Bratlinge *****	Kürbissuppe mit Kokosmilch ***** Sellerie-Apfelsalat ***** Bratwurst Zwiebelsauce Pommes frites Romanesco ***** Burger Patty Vegan *****	Broccoli-Mandelsuppe ***** Gurkensalat mit Joghurt ***** Rotzunge pochiert Dillsauce Schupfnudeln Sellerie & Rüebli Macédoine ***** Okarabällchen *****	Garburesuppe ***** Champignon- Lauchsalat ***** Kalbs-Brust Voressen Rotweinsauce Polenta Schwarzwurzeln ***** Gemüsetätschli *****	Erbsen-Minzesuppe ***** Lattichsalat mit Ei ***** Schweinsnierstück niedergegargt Sauce Charon Tagliatelle zweierlei Gemüse ***** Quornfilet *****
Mittagessen	Wochen-Hit Hausgemachter Hackbraten, Kartoffelstock mit Seeli & Tagesgemüse			Menü-Spezial Kalbsragout mit Spätzli & Routkraut		

Fleisch- & Fischherkunft:

Allergene:

*Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz
 Rotzunge aus der Niederlande
 Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.*