

Menü-Übersicht

Woche: 41

Mo, 05.10. bis So, 11.10. 2026



Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026	Samstag 10.10.2026	Sonntag 11.10.2026
Rüebli - Orangensuppe ***** Linsensalat ***** Kalbspojarski Preiselbeersauce Duett von Tagliatelle & Spinattagliatelle Schwarzwurzeln ***** Karotten-Hirse Medaillons *****	Zuppa mille fanti Rindsbouillon mit Ei ***** Gemischter Salat ***** Ghackets mit Hörnli & Apfelmus ***** Soja Gehackets *****	Schwarzwurzel- cremesuppe ***** Zucchettisalat ***** Poulethackbraten Cognacsauce Kartoffelstock Rosenkohl ***** Gemüsebulgur Galette *****	Rotkabis- cremesuppe ***** Stangensellerie Salat geraffelten Apfel ***** Rinds Fleischvogel Bratensauce Polenta Bohnen ***** Yasoja mit Kräutersauce *****	Safran-Fenchelsuppe ***** Blattsalat mit gerösteten Kernen ***** Zanderfilet Senfsauce Lauchgemüse Risotto ***** Broccoli-Kichererbsen Nuggets *****	Garburesuppe ***** Weisskabissalat mit Kümmel ***** Truthanragout mediterrane Sauce Romanesco Duftreis ***** Gemüse-Randensticks im Kürbismantel Sweet & Sour-Sauce *****	Geflügelcremesuppe ***** Karottensalat mit Orangen ***** Kalbschnitzel nature Apfel-Specksauce Pommes Duchesse zweierlei Gemüse ***** Gemüsetätschli Vegetarische Bratensauce *****
Mittagessen	Wochen-Hit Brätchügeli vom Kalb im Pastetli mit Tagesgemüse			Menü-Spezial Rehschnitzel mit Wildsauce, Dinkelknöpfli & Rotkraut		

Fleisch- & Fischherkunft:

Allergene:

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

Menü-Übersicht

Woche: 42

Mo, 12.10. bis So, 18.10. 2026



Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026	Samstag 17.10.2026	Sonntag 18.10.2026
Tandoori Tomatensuppe ***** Russischer Salat ***** Schenkel Ragout vom Rind Rotkraut Bramata ***** Veganes Schnitzel Tahini Béchamel *****	Pastinaken- cremesuppe ***** Apfel-Rettichsalat ***** Rippli Sauerkraut Salzkartoffeln ***** Vegane Bratwurst *****	Linsen- püreesuppe ***** Blattsalt mit Feigen ***** Pouletbrust im Pankomantel Süss-Sauersauce Asia Gemüse Basmatireis ***** Indische Onion Bhajis *****	Curry-Kokosnusssuppe ***** Safran Fenchelsalat ***** Älplermagronen Speckwürfel Röstzwiebel Apfelmus ***** Älplermagronen Vegetarisch *****	Maiscremesuppe ***** Cole Slaw Salat ***** Egli Knusperli Sauce Tartar Spinat Brätler ***** Tofu Kräuter Piccata *****	Garburesuppe ***** Gemischter Salat ***** Militär Cordon bleu Bohnen Pommes frites ***** Auberginen Cordon bleu *****	Kürbissuppe ***** Bunter Kichererbsensalat ***** Tessinerbraten vom Kalb Rosmarinjus zweierlei Gemüse Teigwaren ***** Haferbraten *****
Mittagessen	Wochen-Hit Empanadas mit Gemüsefüllung im Lauchbeet und Federkohlchip			Menü-Spezial Poulet Meatballs mit Pfeffersauce, Tagesgemüse & Krawättli		

Fleisch- & Fischherkunft:

Allergene:

Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz

Egli aus der Schweiz

Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.