

Menüplan vom 14. September - 20. September 2026

Mittagessen

Nachessen

Montag

14.09.2026

Tessiner Gemüsecremesuppe

Schweinsragout

Salbajus

Knusprige Bratkartoffeln

Bohnen mit Schalotten

Reichhaltiger Käsesalat

mit Ei garniert

Knuspriges Hausbrot

Dienstag

15.09.2026

Märitsuppe

Kürbis-Apfelcurry

Reis

Blattsalat

Hausgemachter Dressing

Pfannkuchen

Gemüse - Rahmsauce

Gurkensalat mit Vinaigrette

Mittwoch

16.09.2026

Gemüsebouillon mit Flädli

Hirschschnitzel

Wacholdersauce

Hausgemachte Spätzli

Rosenkohl mit Schalotten

Glace Kübeli

Tagessuppe

Birnenjalousie

Vanillesauce

Donnerstag

17.09.2026

Randencremesuppe

Kurz gebratene Geflügelstreifen

an Cognacrahmsauce

Hausgemachte Duchesse

Safran Kohlrabi

Chüschtige Gelberbsensuppe

Huusbrot

Freitag

18.09.2026

Gemüsecremesuppe

Saftige Hackbällchen

rassiger Jus

Polenta

Zucchetti mit Kräutern

Belegte Brote

mit Le Parfait und Spargel

Blattsalat mit Hausdressing

Samstag

19.09.2026

Rosenkohlcremesuppe

Bratwurst

Zwiebelsauce

Knusprige Rösti

Broccoli

Gebrannte Creme

Reichhaltiges Cafe Complet

Fleisch, Käse, Butter und Konfi

und hausgemachtem Zopf

Sonntag

20.09.2026

Weincremesuppe

Schweinsbraten

Rosmarinjus

Hausgemachte Nüdeli

Mischgemüse

Zwetschgenschmitte

Süpli im Tassli

Süsser Griessbrei

mit Kirschenkompott

Wochenhit

Leberli mit Kräutern, frische Rösti, Tagesgemüse

Spinat Cannelloni mit Menüsalat

Abends können die Bewohner auch eine Suppe oder à la Carte anstelle des Menüs bestellen.

Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Unsere Gerichte können allergene Stoffe enthalten. Die Küche gibt Ihnen gerne Auskunft.

Dorsch = DE / Wildschwein = EU

Brotwaren = CH