

Menüplan vom 14.09.2026 - 20.09.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 14.09.	Kräutercremesuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Broccoli gedämpft mit Parmesan Frischer Fruchtsalat	Tagessuppe Melone mit Rohschinken oder Laugensandwich
DIENSTAG 15.09.	Geröstete Hafersuppe Wildgeschnetztes mit Preiselbeeren Pilav Reis Erbsli gedünstet Schokoladen Panna Cotta	Tagessuppe Hausgemachtes Birchermüesli oder Siedfleischsalat
MITTWOCH 16.09.	Bouillon mit Gemüsestreifen Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus Cake	Kürbiscrcemesuppe Wienerli oder Salatteller mit Lauchchüechli
DONNERSTAG 17.09.	Selleriesuppe mit Apfel Geflügel-Fleischkäse, Bio Duchesse Kartoffeln Zucchetti gedünstet Vanillecreme	Tagessuppe Aprikosenwähe mit Rahm oder Fleischkäsesalat
FREITAG 18.09.	Safrancremesuppe Blattspinat mit Spiegelei Salzkartoffeln mit Butter Cheesecake	Tagessuppe Militärkäseschnitte Birnenkompott oder Milchreis mit Kompott
SAMSTAG 19.09.	Klare Gemüsesuppe Hackbraten mit Thymiansauce Gemüserisotto Glace	Tagessuppe Käseteller mit Gschwellti oder Salatteller mit Schinkengipfeli
SONNTAG 20.09.	Marronicrcemesuppe Suure Mocke Nudeln Mischgemüse Vermicelleschnitte	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Fitnesssteller mit Schweins Cordon-bleu	Pilz-Tofupastetli Tagesgemüse

Fleisch: Wir verwenden Schweizer Fleisch möglichst aus der Region
Fisch: Nach WWF-Richtlinien oder direkt ab Zuchtbetrieb
Eier: Bioqualität

Gemüse: Möglichst aus der Region
Früchte: Möglichst Fairtrade oder aus der Region
Brote und Feinbackwaren: in der Schweiz hergestellt