

Menüplan vom 28.09.2026 - 04.10.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 28.09.	Geröstete Griesssuppe Schweinsgeschnetzelt Kräuterreis Erbsli gedünstet Süssmostcreme	Tagessuppe Hauspastete mit Selleriesalat oder Wegglisandwich
DIENSTAG 29.09. Geburtstag Eduard Häcki 	Ingwercremesuppe Siedfleisch Salzkartoffeln Dörrbohnen Lebkuchen	Tagessuppe Quarkauflauf mit Früchten oder Wurstsalat garniert
MITTWOCH 30.09.	Stangenselleriecremesuppe Pouletschenkelragout Bratkartoffeln Rahmspinat Panna Cotta	Gerstensuppe Wienerli oder Salatteller mit Käsechüechli
DONNERSTAG 01.10.	Bouillon mit Fideli Hackbraten mit Preiselbeerrahmsauce Kartoffelstock Rosenkohl Guetzli	Tagessuppe Spaghetti mit Steinpilzrahmsauce oder Waldfest
FREITAG 02.10.	Lauchcremesuppe Äpler Makkronen mit Apfelmus Cake	Tagessuppe Apfelrösti mit Vanillesauce oder Fleischteller
SAMSTAG 03.10.	Meerrettichcremesuppe Kutteln an Tomatensauce Duchesse Kartoffeln Blumenkohl Nougateistorte	Tagessuppe Omelette mit Kräuterfüllung Randensalat mit Kümmel oder Salatteller mit Schinkengipfeli
SONNTAG 04.10.	Kürbiscremesuppe Lammnierstück aus dem Ofen mit Rosmarinsauce Kartoffelgratin Tomate Provenzalische Art Zuger Kirschtorte	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Rindszunge Polenta Tagesgemüse	Gemüselasagne Blattsalat

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