

Menüplan vom 07.09.2026 - 13.09.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 07.09.	Maiscremesuppe Rindsdünstragout Savojarb Kartoffeln Kohlrabi Muffin	Tagessuppe Griessschnitten mit Zwetschgenkompott oder Wegglisandwich
DIENSTAG 08.09.	Zucchetticremesuppe Ofenfleischkäse Penne Fenchel geschmort Süssmostcreme	Tagessuppe Kartoffel-Lauchquiche oder Wurstsalat garniert
MITTWOCH 09.09.	Tomatencremesuppe Lammgeschnetztes Brätler Kartoffeln Blattspinat mit Balsamico Melonensalat mit Minze	Tagessuppe Hauspastete mit Selleriesalat oder Salatteller mit Käsechüechli
DONNERSTAG 10.09.	Gelberbsenpüreesuppe Rindsschmorplätzli Polenta Bohnen mit Speck Bananenfrappee	Tagessuppe Spaghetti mit Tomatenrahmsauce Blattsalat oder Waldfest
FREITAG 11.09.	Bouillon mit Gemüsestreifen Forellenfiet im Ei gebraten Pilav Reis Rahmlauch Merinque mit Rahm	Tagessuppe Kaiserschmarren mit Aprikosenkompott oder Fleischteller
SAMSTAG 12.09.	Karotten-Currysuppe Gebratene Pouletbrust Pommes frites Blumenkohl Caramelköpfli	Tagessuppe Rührei auf Toast Tomatensalat oder Salatteller mit Schinkengipfeli
SONNTAG 13.09.	Klare Gemüsesuppe Kalbscareaebraten mit Morchelsauce hausgemachte Spätzli Karotten gedämpft Schwarzwälderschnitte	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Cervelat mit Speck und Käse Kartoffelstock Tagesgemüse	Kichererbsencurry Himalayareis

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