

Menüplan vom 24.11.2025 - 30.11.2025

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 24.11.	Pilzcremesuppe Gebratener Pouletschenkel Ebly Broccoli mit Mandeln Zitronencake	Tagessuppe Eierhörnli mit Apfelschnitzli oder Laugensandwich
DIENSTAG 25.11.	Fenchelcremesuppe Weisses Kalbsvoressen Krawättli Karotten glasiert Orangen Joghurtcreme	Tagessuppe Beinschinken mit Kartoffelsalat oder Gemüseterrine
MITTWOCH 26.11.	Bouillon mit Eierfäden Cipolataspiessli mit Speck mit Paprikasauce Gemüserisotto Mandelgipfel	Tagessuppe Apfelchüechli mit Zimtzucker und Vanillesauce oder Bündner Teller
DONNERSTAG 27.11. Geburtstag Branka Perman	Gelberbsenpüreesuppe Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Rösti Rosenkohl Gebrannte Creme	Gerstensuppe Wienerli oder Geräucherte Trutenbrust
FREITAG 28.11.	Gemüsecremesuppe Basler Käsequiche Kabissalat mit Speck und Kümmel Merinque mit Rahm	Tagessuppe Spaghetti mit Tomatenrahmsauce Gekochter Karottensalat oder Hörnliauflauf mit
SAMSTAG 29.11.	Selleriecremesuppe Berner Platte Marronimuffin	Tagessuppe Hausgemachtes Birchermüesli oder Salatteller mit Spinatchüechli
SONNTAG 30.11. Geburtstag Georg Willimann	Zucchetticremesuppe Lammgigot mit Rosmarinsauce Safrannudeln Mischgemüse Schwarzwälderschnitte	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Ofenfleischkäse mit Rotweinsauce Bratkartoffeln 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