

Menüplan vom 12.10.2026 - 18.10.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 12.10.	Gelberbsenpüreesuppe Brät Cordon-bleu Polenta Mischgemüse Schoggicreme mit Banane	Gerstensuppe Wienerli oder Wegglisandwich
DIENSTAG 13.10.	Brotsuppe Gebratener Pouletschenkel Kartoffelstock Rotkraut Lebkuchenschnitte	Tagessuppe Chässpätzli mit Apfelschnitzli oder Wurstsalat garniert
MITTWOCH 14.10. Geburtstag Urs Arnet 	Bouillon mit Flädli Rindsdünstragout dreifarbigte Teigwaren Karotten gedämpft Falsches Spiegelei	Tagessuppe Quarkauflauf mit Früchten oder Salatteller mit Käsechüechli
DONNERSTAG 15.10.	Pastinakencremsuppe Speck mit Bohnen Salzkartoffeln Cake	Tagessuppe Käseteller mit Gschwellti oder Waldfest
FREITAG 16.10.	Ingwercremesuppe Gebratenes Fischfilet Safranrisotto Rahmspinat Quittencreme	Tagessuppe Hörnlisalat mit Fleischkäse oder Fleischteller
SAMSTAG 17.10.	Gemüsepüreesuppe Ofenfleischkäse Rosmarinkartoffeln Tomate Provenzalische Art Marronimousse	Tagessuppe Crepe mit Birnenfüllung oder Salatteller mit Schinkengipfeli
SONNTAG 18.10. Geburtstag Veronika Fund 	Wildanlass	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Rindsbratwurst mit Zwiebelsauce Schnittlauchkartoffeln Sauerkraut	Gemüse-Spätzlipfanne

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