

Menüplan vom 21.09.2026 - 27.09.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 21.09.	Bouillon mit Lauchstreifen Lammvoressen Emmentaler Art Spiralen Bohnen mit Speck Muffin	Tagessuppe Toast Hawaii oder Focacciasandwiche
DIENSTAG 22.09. Geburtstag Walter Buck	Tomatencremesuppe Rollschinkli Salzkartoffeln Sauerkraut Schoggi Birne	Tagessuppe Gnocchi an Tomatensauce Blattsalat oder Wurstsalat garniert
MITTWOCH 23.09.	Knoblauchcremesuppe Blätterteigpastetli mit Brätchögli Erbsli und Rüebli Versunkener Zwetschkuchen	Tagessuppe Beinschinken mit Kartoffelsalat oder Salatteller mit Frühlingsrolle
DONNERSTAG 24.09.	Minestrone Wildbratwurst mit Zwiebelsauce Polenta Fenchel überbacken Merinque mit Rahm	Tagessuppe Klosterwähe (Käse, Zwiebeln und Apfel) oder Waldfest
FREITAG 25.09.	Gemüsecremesuppe Gebratenes Forellenfilet an Mandelbutter Weissweinrisotto Tomate Provenzalische Art Cassata	Tagessuppe Fleischteller oder Griessbrei mit Kompott
SAMSTAG 26.09.	Zucchetticremesuppe Paniertes Pouletschnitzel Bratkartoffeln Rahmwirsing Lebkuchencreme	Tagessuppe Kaiserschmarren mit Aprikosenkompott oder Salatteller mit Wurstwegge
SONNTAG 27.09.	Pilzcremesuppe Schweinshalsbraten Mischgemüse Glace	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Rindfleischlasagne Gemischter Salat	Salatteller mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren

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