

Menüplan vom 03.11.2025 - 09.11.2025

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 03.11.	Karottensuppe mit Kokosmilch Gebratenes Schweinskotelett mit Pfeffersauce Pilzrisotto Kabissalat Frischer Fruchtsalat	Tagessuppe Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Focacciasandwiche
DIENSTAG 04.11.	Geröstete Griesssuppe Hackbraten mit Champignonsauce dreifarbigte Teigwaren Rosenkohl Cake	Tagessuppe Hausgemachtes Birchermüesli oder Hamme mit Kartoffelsalat
MITTWOCH 05.11. Geburtstag Julia Neuhold	Bouillon mit Gemüsestreifen Cipolataspiessli mit Speck Bratkartoffeln Rahmwirsing Schokoladencreme	Tagessuppe Siedfleischsalat garniert oder Salatteller mit Frühlingsrolle
DONNERSTAG 06.11.	Fenchelcremesuppe Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Gemischter Salat Quittencreme	Tagessuppe Kartoffel-Lauchwähe mit Speck oder Landjäger garniert
FREITAG 07.11.	Minestrone Spaghetti mit Gemüseragout Nüsslisalat mit Ei Guetzli	Tagessuppe Quarkbisquit mit warmen Himbeeren oder Fleischkäsesalat garniert
SAMSTAG 08.11.	Linsenpüreesuppe Brätkügeli Kräuterreis Erbsli und Rüebl Cremeschnitte	Tagessuppe Raclette Kartoffeln mit Essiggemüse oder Salatteller mit Wurstwegge
SONNTAG 09.11. Geburtstag Jakob Konrad Erni	Safrancremesuppe Kalbsgeschnetzeltes mit Calvados Quarkspätzli Blattspinat mit Pinienkernen Marronimousse	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Lammnierstück aus dem Ofen Polenta Tagesgemüse	Omelette mit Pilzen Tagesgemüse

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