

Menüplan vom 26.10.2026 - 01.11.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 26.10.	Maiscremesuppe Berner Zungenwurst Bouillonkartoffel Sauerkraut Merinque mit Rahm	Tagessuppe Eierhörnli mit Apfelschnitzli oder Wegglisandwich
DIENSTAG 27.10.	Bouillon mit Flädli Schweinspiccata auf Tomatencoulis Gemüserisotto Caramelköpfli	Tagessuppe Rösti Cordonbleu oder Wurstsalat garniert
MITTWOCH 28.10.	Brotsuppe Lammgeschnetzeltes Polenta Kohlrabi Lebkuchenschnitte	Tagessuppe Siedfleischsalat garniert oder Salatteller mit Käsechüechli
DONNERSTAG 29.10.	Gemüsecremesuppe Rindsschmorbraten Kartoffelstock Bohnen geschmort Panna Cotta	Tagessuppe Griessbrei mit Zimt-Zucker Kirschenkompott oder Waldfest
FREITAG 30.10.	Ingwercremesuppe Fischknusperli mit Tartaresauce Basmatireis Rahmspinat Versunkener Zwetschkuchen	Tagessuppe Toast Williams oder Fleischteller
SAMSTAG 31.10.	Sauerkrautcremesuppe Pouletoberschenkelsteak mit Orangensauce Ebly Karotten gedämpft Nougat Eistorte	Tagessuppe Kaiserschmarren mit Aprikosenkompott oder Salatteller mit Schinkengipfeli
SONNTAG 01.11.		
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Hacktätschli mit Orangensauce Himalayareis Tagesgemüse	Überbackene Rösti Indianerbohnenalat

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