

Menüplan vom 14. – 20. September 2026

	Montag, 14.09.	Dienstag, 15.09.	Mittwoch, 16.09.	Donnerstag, 17.09.	Freitag, 18.09.	Samstag, 19.09.	Sonntag, 20.09.
Mittagessen	Pilzcremesuppe	Gurkencremesuppe mit Dill	Reiscremesuppe	Gelberbsensuppe	Blumenkohlcreme-Suppe	Selleriecremesuppe	Gebundene Zwiebelsuppe
	Hackbraten Madeirasauce Nudeln Rotkraut mit glasierten Kastanien Endiviensalat	Ungarisches Gulasch Griess-Gnocchi Tomate provenzalische Art Salat mit Sprossen	Gebratener Pouletschenkel Risoléekartoffeln Ratatouille Saisonsalat	Grillbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Knackerbsen Blattsalat mit Croûtons	Gebratener Kabeljau Weissweinsauce Safranreis Brokkoli mit Mandeln Eisbergsalat	Spaghetti Carbonara Reibkäse Gemischter Salat	Kalbsbraten mit Thymianjus Dauphine Kartoffeln Butterbohnen Bunter Blattsalat
	oder						
	Sellerieschnitzel Madeirasauce Nudeln Rotkraut mit glasierten Kastanien Endiviensalat	Gemüsegulasch Griess-Gnocchi Tomate provenzalische Art Salat mit Sprossen	Tofusteak mit Kräuterrahmsauce Risoléekartoffeln Ratatouille Saisonsalat	Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei Blattsalat mit Croûtons	Gefüllte Peperoni Safranreis Brokkoli mit Mandeln Eisbergsalat	Spaghetti Vegi Carbonara Reibkäse Gemischter Salat	Blumenkohlschnitzel Dauphine Kartoffeln Butterbohnen Bunter Blattsalat
	Frucht nach Wahl	Frucht nach Wahl	Haselnusscrème	Frucht nach Wahl	Frucht nach Wahl	Frucht nach Wahl	Marroni-Cake mit Schokolade
Abendessen	Fotzelschnitte Birnenkompott	Thonsalat garniert Gschwellti	Götterspeise garniert	Toast Hawaii	Gebackener Fleischkäse Kartoffelsalat garniert	Wurstwegge Randensalat	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot, Butter
	oder						
	Fotzelschnitte Birnenkompott	Thonsalat garniert Gschwellti	Götterspeise garniert	Toast Hawaii	Vegi-Chipolata Kartoffelsalat garniert	Kräuteromelette Randensalat	Kaffee komplett Käse Brot, Butter
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	Wochenhit: Fitnessteller mit Schweinshalssteak und Kräuterbutter (mittags) / Fitnessteller: Gemischter Salatteller mit Pouletbrust und Kräuterbutter (mittags) Salatteller: Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / Birchermüesli (mittags/abends) Kaffee komplett: Fleisch und Käse, Ruchbrot (abends)						

Nicht deklariertes Fleisch / Fleischerzeugnisse sowie Fisch sind aus der Schweiz.*Fleisch / Fisch aus ausländischer Herkunft kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiologischen Leistungsförderern erzielt worden sein. Über allergene Inhaltsstoffe informiert sie auf Anfrage die Tagesleitung Küche.