

Menüplan Mahlzeitendienst vom 28. September – 4. Oktober 2026

	Montag, 28.09.	Dienstag, 29.09.	Mittwoch, 30.09.	Donnerstag, 01.10.	Freitag, 02.10.	Samstag, 03.10.	Sonntag, 04.10.
Mittagessen	Rüebli-suppe mit Honig	Kartoffelsuppe mit Majoran	Geröstete Griessuppe	Brotsuppe	Gurkencremesuppe	Kürbissuppe	Gelberbssuppe
	Piccata Mailänder Art Tomaten Spaghetti Gebratene Zucchini Salat mit Radiesli	Hacktätschli mit Senfsauce Lyonerkartoffeln Tomate provençale Kopfsalat	Pouletgeschnetzeltes Pfefferrahmsauce Weissweinrisotto Pfälzer-Karotten Saisonsalat	Geschmorte Schweinshaxen Polenta Rosenkohl Blattsalat	Zanderchnusperli Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat Eisbergsalat	Spaghetti Bolognese Reibkäse Gemischter Salat	Kalbsbraten mit Steinpilzsauce Kartoffelstock Sautierte Zucchini Grüner Salat
	oder						
	Gefüllte Peperoni Butternüdeli Grüne Bohnen Salat mit Radiesli	Sellerieschnitzel mit Senfsauce Lyonerkartoffeln Tomate provençale Kopfsalat	Pilzragout Weissweinrisotto Pfälzer-Karotten Saisonsalat	Zucchini im Eimantel Polenta Rosenkohl Blattsalat	Gebackene Briespitzen Salzkartoffeln Blattspinat Eisbergsalat	Spaghetti Vegi-Bolognese Reibkäse Gemischter Salat	Blumenkohlmedaillon Kartoffelstock Sautierte Zucchini Grüner Salat
	Überraschungsdessert	Sacherschnitte	Moccacreme	Beerentörtli	Cappuccino-Würfel	Cheesecake	Haslikuchen
Abendessen	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Bauernomelette Birnenkompott	Lothringer Käsekuchen	Birchermüesli Weggli	Ravioli mit Basilikumrahmsauce	Fotzelschnitte Zwetschgenkompott	Ofenfleischkäse Kartoffelsalat garniert
	oder						
	Kaffee komplett Käse Brot	Bauernomelette Birnenkompott	Käsekuchen	Birchermüesli Weggli	Ravioli mit Basilikumrahmsauce	Fotzelschnitte Zwetschgenkompott	Vegi-Cipollata Kartoffelsalat garniert
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	Salatteller: Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / Birchermüesli (mittags/abends) Kaffee komplett: Fleisch und Käse, Weggli (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.