

Menüplan Mahlzeitendienst vom 3. - 9. November 2025

	Montag, 03.11.	Dienstag, 04.11.	Mittwoch, 05.11.	Donnerstag, 06.11.	Freitag, 07.11.	Samstag, 08.11.	Sonntag, 09.11.
Mittagessen	Tomatensuppe mit Gin	Grünerbsensuppe	Kräutercremesuppe	Kürbissuppe	Selleriesuppe	Gemüsepüreesuppe	Weissweincremesuppe
	Schweinsragout Butterspätzli Pfälzerrüebli Salat mit Croûtons	Kalbsbrätschnitzel Ofenkartoffeln Ratatouille Eisbergsalat	Fleischvogel Risotto Romanesco mit Nussbutter Saisonsalat	Pouletschenkel Bratkartoffeln mit Rosmarin Kohlräblistengeli Blattsalat	Fischstäbli Remouladensauce Salzkartoffeln Rahmspinat Nüsslersalat mit Ei	Königinnen Pastetli Erbsli und Rüebli Salat	Kalbsragout Marengo Kartoffelstock Rosenkohl Bunter Blattsalat
	oder						
	Gemüseragout Butterspätzli Pfälzerrüebli Salat mit Croûtons	Tofusteak mit Kräuterbutter Ofenkartoffeln Ratatouille Eisbergsalat	Steinpilz-Risotto Romanesco mit Nussbutter Saisonsalat	Karotten-Hirse Schnitzel Bratkartoffeln mit Rosmarin Kohlräblistengeli Blattsalat	Mozzarellasticks Remouladensauce Salzkartoffeln Rahmspinat Nüsslersalat mit Ei	Pastetli mit Pilzfüllung Erbsli und Rüebli Salat	Gefüllte Peperoni mit Kräuterrahmsauce Kartoffelstock Rosenkohl Bunter Blattsalat
	Überraschungsdessert	Caramelköpfli	Moccacrème	Schwarzwälderwürfel	Bienenstich	Apfeltasche	Schokoladencreme
Abendessen	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Kaiserschmarrn Birnenkompott	Toast Hawaii	Wurstsalat mit Ei Weggli	Aprikosenkuchen	Ravioli Tomatensauce Reibkäse	Bündner Gerstensuppe Tessinerbrot, Käse
	oder						
	Kaffee komplett Käse Brot	Kaiserschmarrn Birnenkompott	Toast Hawaii	Käsesalat mit Ei Weggli	Aprikosenkuchen	Ravioli Tomatensauce Reibkäse	Gerstensuppe Tessinerbrot, Käse
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	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.