

Menüplan Mahlzeitendienst vom 10. - 16. November 2025

	Montag, 10.11.	Dienstag, 11.11.	Mittwoch, 12.11.	Donnerstag, 13.11.	Freitag, 14.11.	Samstag, 15.11.	Sonntag, 16.11.
Mittagessen	Suppe Pflanzertart	Geflügelcremesuppe	Gurkencremesuppe	Reiscremesuppe	Gemüsesuppe	Hafer-Lauch Suppe	Linsenpüreesuppe
	Schweinsgeschnetzeltes mit Senfsauce Röstitaler Tomate provençale Bunter Blattsalat	Poulet Cordon bleu Risoléekartoffeln Glasierter Rüebl Endiviensalat	Kalbsblankett mit buntem Gemüse Krawättli Broccoli Saisonsalat	Siedfleisch Meerrettichsauce Butterkartoffeln Dörrbohnen Blattsalat	Schlemmerfilet Pilawreis Blattspinat Kopfsalat mit Ei	Spaghetti Bolognese Reibkäse Gemischter Salat	Schweinsbraten Kräuterjus Kartoffelgratin Kürbisgemüse Grüner Salat
	oder						
	Röstitaler mit Käse überbacken Tomate provençale Bunter Blattsalat	Vegi Cordon bleu Risoléekartoffeln Glasierter Rüebl Endiviensalat	Quornblankett mit buntem Gemüse Krawättli Broccoli Saisonsalat	Rüebli schnitzel Butterkartoffeln Dörrbohnen Blattsalat	Pilzragout Pilawreis Blattspinat Kopfsalat mit Ei	Spaghetti Vegi-Bolognese Reibkäse Gemischter Salat	Bunter Gemüseteller mit Kartoffelgratin Grüner Salat
	Überraschungsdessert	Mandeltörtli	Zwetschgen-Zimtquarkcreme	Sachernutten	Himbeermousse	Zitronenkuchen	Cremerutten
Abendessen	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Zigerhörnli Bireschnitz	Schinkengipfel Randensalat	Russischer Salat Ei, Salami, Weggli	Geraffelter Apfelkuchen	Chäs & Gschwellti Kräuterquarksauce	Fotzelschnitte Zwetschgenkompott
	oder						
	Kaffee komplett Käse, Brot	Zigerhörnli Bireschnitz	Chäs chuechli Randensalat	Russischer Salat Ei, Käse, Weggli	Geraffelter Apfelkuchen	Chäs & Gschwellti Kräuterquarksauce	Fotzelschnitte Zwetschgenkompott
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.