

Menüplan vom 28. September – 04. Oktober 2026

Wochenhit

**Duett von Rippli und Speck
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln**

	Mittagessen	Abendessen
Montag 28 September	Salatbuffet Lauchcremesuppe Rindssaftplätzli mit Schmorsauce Griessschnitte und Peperonata	Tagessuppe auf Wunsch Götterspeise mit Apfel Milch und Kaffee
Dienstag 29 September 	Salatbuffet Bouillon mit Ei Riz Casmir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Reising mit Fruchtspiessli Blechkuchen mit Früchten	Tagessuppe auf Wunsch Chäshörnli mit Birnen Milch und Kaffee
Mittwoch 30 September	Salatbuffet Geröstete Griesssuppe mit Gemüse Fleischkäsecordonbleu mit Zitrone Risoleekartoffeln und Broccoli	Tagessuppe auf Wunsch Fluffiges Rührei mit Tomaten und Feta Milch und Kaffee
Donnerstag 1 Oktober 	Oktoberfest Kürbissuppe Weisswurst mit süssem Senf Brezel Hausgemachte Schenkeli	Tagessuppe auf Wunsch Herbstliches Birchermüesli mit Früchtebrötli Milch und Kaffee
Freitag 2 Oktober	Salatbuffet Bouillon mit Sherry Schlemmerfilet vom Dorsch (DE) Pilawreis und Rahmlauch	Tagessuppe auf Wunsch Tomatenstrudel mit Quark-Kräuterdip Milch und Kaffee
Samstag 3 Oktober	Salatbuffet Gelberbsenpüreesuppe Penne Maria Bernarda mit Speck, Peperoni und Tomatenrahmsauce	Tagessuppe auf Wunsch Schlorziflade Rahmkuchen mit Birnenweggenfüllung Milch und Kaffee
Sonntag 4 Oktober 	Salatbuffet Tomatenkraftbrühe Pouletbrust im Teig mit Cantadou Trockenreis und herbstliches Mischgemüse Vanillecornet	Tagessuppe auf Wunsch Reichhaltiges Café complet Milch und Kaffee



= Dessert in der Cafeteria



= ohne Schweinefleisch

Wir verwenden, wenn nicht anders deklariert Schweizer Fleisch & Fisch.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie bei den Mitarbeitenden der Gastronomie.