

Menüplan vom 20 Oktober – 26 Oktober 2025

Wochenhit

Schweinshalssteak mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Tagesgemüse

	Mittagessen	Abendessen
Montag 20 Oktober	Salatbuffet Wirzcremesuppe Szegediner Gulasch vom Schwein Salzkartoffeln mit Peterli	Tagessuppe auf Wunsch Pfarrhaustorte mit Birnen Milch und Kaffee
Dienstag 21 Oktober	Oktoberfest in der Cafeteria 	Tagessuppe auf Wunsch Ofenkartoffeln mit Hüttenkäse Milch und Kaffee
Mittwoch 22 Oktober	Salatbuffet Weissweincremesuppe Kalbspojarski an Rotweinjus Pommes risolées und Bohnen	Tagessuppe auf Wunsch Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce Milch und Kaffee
Donnerstag 23 Oktober Geburtstag Fr. Steffen	Salatbuffet Flädlsuppe Schweinsrahmschnitzel Butternudeln und Rüebliduett Tirami-Su	Tagessuppe auf Wunsch Wurst-Käsesalat garniert Mit Brot Milch und Kaffee
Freitag 24 Oktober	Salatbuffet Kressecremesuppe Fischragout (CH/EST) an Zitronenrahmsauce Basmatireis und Blattspinat	Tagessuppe auf Wunsch Aprikosenwähe mit Rahm Milch und Kaffee
Samstag 25 Oktober	Salatbuffet Tomatencremesuppe mit Gin Ghackets mit Hörnli Apfelmues	Tagessuppe auf Wunsch Ramequin mit Salat Waadtländer Brot-Käseaufauf Milch und Kaffee
Sonntag 26 Oktober 	Salatbuffet Bouillon mit Sherry «Sonntagsbraten» Gespickter Rindssbraten an Rosmarinjus Kartoffelgratin und Kürbisgemüse Vermicellerahmtorte	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.