

Menüplan vom 27 Oktober – 2 November 2025

Wochenhit

Heisser Fleischkäse mit Röstifries und Rahmspinat

	Mittagessen	Abendessen
Montag 27 Oktober	Salatbuffet Lauchcremesuppe Pastetli mit Brätchügeli und Champignons Erbsli und Rüebli	Bündner Gerstensuppe mit Rauchwurstädli und Brot Milch und Kaffee
Dienstag 28 Oktober 	Salatbuffet Bouillon mit Brandteigklössli Pouletschenkel mit Spinatfüllung Teigwaren und Ratatouille Ovo-Mousse	Tagessuppe auf Wunsch Nüsslisalat mit gefülltem Ei, Croutons und Speckwürfeli Foccaciabrot Milch und Kaffee
Mittwoch 29 Oktober	Salatbuffet Linsencremesuppe Gefüllte Kalbsbrust Soufflee Kartoffeln und Broccoli mit Mandeln	Tagessuppe auf Wunsch Griessbrei mit Fruchtkompott Milch und Kaffee
Donnerstag 30 Oktober 	Salatbuffet Suppe Pflanze Art Schweinshaxe mit Gemüsesauce und Bramatapolenta Quittechüechli	Tagessuppe auf Wunsch Toast Hawai Milch und Kaffee
Freitag 31 Oktober	Salatbuffet Randencremesuppe Lachsfilet (NO) an Korbelsauce auf gebratenem Gemüsereis	Tagessuppe auf Wunsch Geraffelte Apfelwähe mit Rahm Milch und Kaffee
Samstag 1 November	Salatbuffet Bouillon mit Sherry Hausgemachte Rindfleischlasagne Frische Ananas	Tagessuppe auf Wunsch Pastete mit Cumberlandsauce und Selleriesalat Milch und Kaffee
Sonntag 2 November 	Salatbuffet Rüeblicremesuppe mit Ingwer «Sonntagsbraten» Schweinshalsbraten an Kräuterjus Griessschnitten und Blumenkohl Mini 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.