

Menüplan Mittag

Montag, 5. Oktober 2026 - Sonntag, 11. Oktober 2026

	Vorspeise /Dessert	Menü Classic	Vegetarisch
Mo	Gemüse-Currysuppe Rüebli-Apfel-Salat	Hirschbratwurst Holunderbeerjus Kartoffelstampf Pfifferlingsrahm	Gemüsestrudel Schnittlauchsauce Tomatenreis
Di	Gerstensuppe «Flämische Art» Kabissalat amerikanische Art «Cole slow»	Wiener Kalbsrahmgulasch Spätzle Glasierte Pfälzer Karotten	Chili sin Carne Sauerrahm
Mi	Rotkabissuppe Japanischer Gurkensalat Nussgugelhupf	Pouletschenkel nach Jägerart Ofengemüse Kräuterquark Kartoffelecken	Vegetarischer Burger Pommes
Do	Zitronengras-Kokos-Suppe Grüner Kopfsalat Granatapfeldressing	Rahmschnitzel Feine Nudeln Blumenkohl nach polnischer Art (Brösmeli mit Butter und Ei)	Börek (türkischer Strudel) mit Spinat- Schafskäse-Füllung Tomaten-Bulgur-Salat
Fr	Blumenkohlsuppe Fenchel-Apfel-Salat Glace-Überraschung	Kabeljau Senfrahmsauce Bratkartoffeln Blattspinat	Rande im Blätterteig Selleriepüree Veganer Jus
Sa	Brokkolicremesuppe Weisskabissalat «Griechische Art»	Hackfleisch-Lauch-Eintopf	Vegetarische Paella
So	Rindsbouillon mit Eierstich Randensalat mit Ziegenfrischkäse- Bällchen Honigdressing Erdbeermousse	Tessiner Braten Rotweinjus Rosenkohl Kleine Semmelknödel	Gefüllte Auberginen Tomatenjus
	Wochenhit Thai-Curry mit Poulet (leicht pikant) Basmatireis Tagesgemüse	Wochenpasta Penne al Funghi (Pilzrahmsauce)	

Deklaration Fleisch und Fisch Rind (CH), Entrecôte, Rindshuft, Filet (Südamerika*, Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH), Lamm (CH, Neuseeland*, Australien*), Wild (CH, Österreich), Wurst, Wurstwaren, Salami, Schinken (CH, Italien), Eier und Eierprodukte (CH). Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über das Fanggebiet unseres Fischangebots.

Allergien Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten.

* Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.