

Menüplan

5. – 11. Oktober 2026 KW 41

	Mittag 17.50 CHF	Vegetarisch 16.50 CHF	Vorspeise je 3.50 CHF Dessert 2.50 CHF	Abend 8.50 CHF
Mo	Cannelloni al Forno	Cannelloni Verdi	Maronisuppe Passionsfruchtschnitte	Weisswurst mit Brezel oder Haferbrei mit Kompott
Di	Butter Chicken Basmatireis Asiagemüse	Asiagemüse Currysauce Basmatireis	Kürbiscrèmesuppe Schokoladenmousse	Kalbfleischterrinen mit Salat oder Götterspeise
Mi	Schweinsgeschnetzeltes Champignonsauce Nudeln Erbsli Rüeblen	Pilzragout Nudeln Erbsli Rüeblen	Curry-Kokossuppe Limettencreme	Toast Hawaii oder Café Complet
Do	Hamburger Pfeffersauce Stock Bohnen	Gerstentäschli Pfeffersauce Stock Bohnen	Sellerie-Apfelsuppe Royalschnitte	Gschwellti mit Käse oder Birchermüesli
Fr	Chicken Nuggets Pommes Mischgemüse	Vegi-Nuggets Pommes Mischgemüse	Rüeblen-Vanillesuppe Bananencreme	Spinatwähe oder Aprikosenwähe
Sa	Spaghetti Plausch: - Carbonara - Tomatensauce - Pesto	Spaghetti Plausch: - Tomatensauce - Pesto - Parmesan	Bouillon mit Ei Quark-Chriesikuchen	Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder Streuselkuchen
So 19.50 CHF	Schweinsvoren Fusili Romanesco	Kichererbsenragout Fusili Romanesco	Gemüsecrèmesuppe Crèmeschnitte	Kaiserschmarrn mit Kompott oder Café Complet
Wochenhit am Mittag 19.50 CHF Spaghetti Bolognese Reibkäse			Wahlmenü Abend Birchermüesli mit Früchten, Café Complet, Brei mit Kompott oder Bouillon mit Ei	

Deklaration Fleisch und Fisch Rind (CH), Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH), Wild (CH, Österreich), Ente (Frankreich), Pferd (Europa), Wurst, Wurstwaren, Salami, Schinken (CH, Deutschland, 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.