

Menüplan

20. - 26. Oktober 2025

Woche 43/2025

Essenszeiten: Mittag 11:30 Uhr / Abend 17:30 Uhr

Montag 20. Oktober 2025	Dienstag 21. Oktober 2025	Mittwoch 22. Oktober 2025	Donnerstag 23. Oktober 2025	Freitag 24. Oktober 2025	Samstag 25. Oktober 2025	Sonntag 26. Oktober 2025
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menü Bratwurst an Zwiebelsauce Röstigalletten Kohlrabi mit Schnittlauch	Menü Rindsgulasch mit Sauerrahm Serviettenknödel geschmortes Rotkraut	Menü Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Rüeblistock Zucchettiwürfel	Menü Hacktäschli an Jus Spätzliteigwaren Erbsli und Rüebli	Menü Kürbisravioli an Rahmsauce Kürbiskernen Kürbisöl	Menü Haschee Parmentier Kartoffelstock an Hackfleisch- gemüsesauce	Menü Schwedenbraten an Pflaumensauce Pommes Dauphines Mischgemüse
Dessert Schokoladencreme mit Rum	Dessert Frische Trauben	Dessert Fruchtsalat	Dessert Diplomat-Crème	Dessert Güetzi	Dessert Schoggikuss	Dessert Schwarzwälder Schnitte
Abendessen Hörnli mit Brösmeli und Apfelschnitzli	Abendessen Gelberbssuppe mit Gnagiwürfel und Knoblauchbrot	Abendessen Schinkengipfeli mit Randensalat	Abendessen Gemischter Käseteller mit Gschwellerli	Abendessen Apfelkuchen mit Rahm	Abendessen Hammenteller garniert mit Mayonnaise Weggli	Abendessen Schlössli Birchermüesli garniert mit Frischen Frücheten Ruchbrot

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Feinbackwaren aus Schweizer Produktion.

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien und Intoleranzen auslösen können, informiert Sie gerne unser Küchenteam.

Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Woche.

Leiter Verpflegung Marcel Germann & Küchenteam