



MENÜWOCHENPLAN

14. SEPTEMBER – 20. SEPTEMBER 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
14.09.2026

Saisonaler Blattsalat
Soja-Burger
Bramata mit Mascarpone & Butter-Bohnen
🍰 Geburtstagsdessert Gemischte Glace mit Rahm 🍰

**Birchermüesli
mit Weggli**

Dienstag
15.09.2026

Pastinaken Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Gebackener Camembert
Kartoffelschnitze aus dem Ofen & Erbsli a la Creme
Trauben

**Omelette mit Gemüse
Saisonsalat**

Mittwoch
16.09.2026

Süsskartoffelcremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Tofu-Ragout mit getrockneten Tomaten
Teigwaren & Kräuter Kohlräbli
Pfirsich-Quark-Creme

**Chäschüechli
mit Salat**

Donnerstag
17.09.2026

Winzersuppe | Saisonaler Blattsalat
Spiegelei
Salz-Kartoffeln & Rahmspinat
Schoggi-Frappé

Café Complet

Freitag
18.09.2026

Rote Linsencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Banane an Curry-Sauce
mit Gemüse-Reis
Gebrannte Creme

**Griess-Köpfli
auf Beerli-Sauce**

Samstag
19.09.2026

Saisonaler Blattsalat
Spaghetti mit Tomatensauce
Gebäck

**Gerstensuppe
Hausbrot**

Sonntag
20.09.2026

Saisonaler Blattsalat
Überbackene Capuns
Duchesse-Kartoffeln & Butternuss-Kürbis aus dem Ofen
Vermicelles

**Zwetschgen-Kuchen
mit Rahm**

Alternative zum Nacht

Gemüse-Kuchen mit Salat oder Apfelmus
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.