



MENÜWOCHENPLAN

7. SEPTEMBER – 13 SEPTEMBER 2026

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 07.09.2026	Kressecrèmesuppe Rindsgeschnetzeltes Asia Reis Blattsalat	Linseneintopf mit Wienerli Frucht
Dienstag 08.09.2026	Suppe Schweinsschnitzel paniert Pommes Frites Mischgemüse	Tomatensuppe Apfelstrudel mit Vanille- sauce
Mittwoch 09.09.2026	Geflügelbouillon mit Julienne Bratwurst mit Zwiebelsauce Nudeln Salat	Käseteller mit Gschwellti Kompott
Donnerstag 10.09.2026	Gemüsecrèmesuppe Kalbsrahmgulasch Polenta mit Kräutern Ofengemüse	Röstirolle mit Gemüseragout Salat Frucht
Freitag 11.09.2026	Gelberbssuppe Grümpelwurst Petersilienkartoffeln Dörrbohnen	Schupfnudelpfanne mit Schinken und Gemüse Frucht
Samstag 12.09.2026	 Geburtstagsmenü  Bouillon / grüner Salat Cordon Bleu mit Pommes Frites Mischgemüse Schwarzwäldertorte	Capuns an leichter Rahm- sauce Birnenkompott
Sonntag 13.09.2026	Kraftbrühe nach Madrider Art Schweinsfilet an Cognacrahmsauce Pommes Williams Gemüse Kokos Panna Cotta	Café Complet mit Bergkäse Quark

Alternative zum Mittag- & Abendessen

Tortellini mit Kräuterrahmsauce & Salat | Spaghetti Bolognese oder Carbonara | Pouletbrust mit Rosmarin-Nudeln oder Salzkartoffeln | Portion Pommes frites | Omelette mit Schinken oder Käse | Gschwellti mit Käse | Bircher muesli | Café Complet | Fleisch-Käseplättli

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen werden deklariert. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.