



MENÜWOCHENPLAN

21. SEPTEMBER – 27. SEPTEMBER 2026

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
21.09.2026

Haselnusssuppe | Saisonaler Blattsalat
**Rösti-Pastetli mit Gemüse-Füllung
an Kräuter-Rahmsauce**
Geburtsstagsdessert Zuger Kirschtorte

**Pizza «Glöggu»
mit
Champignons & Salami**

Dienstag
22.09.2026

Süssmaissuppe | Saisonaler Blattsalat
**Adrio an grüner Pfeffersauce
Teigwaren & Krautstiele
Pflaume**

**Brot-Auflauf
mit Birnen & Käse
Salat**

Mittwoch
23.09.2026

Grüne Erbsencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
**Emmentaler Lammvoressen
Kartoffelstock & Peterli-Rüebli**
Geburtsstagsdessert Gemischte Glace mit Rahm

**Sandwich mit
Ei, Schinken & Thon (VN)**

Donnerstag
24.09.2026

Suppe Planzer Art | Saisonaler Blattsalat
**Poulet Geschnetztes Sweet-Sour
mit Ananas & Peperoni im Basmatireis-Ring**
Geburtsstagsdessert Schwarzwäldertorte

**Pfannkuchen
gefüllt mit Hackfleisch
Salat**

Freitag
25.09.2026

Kokos-Zitronengras-Suppe | Saisonaler Blattsalat
**Sautierte Egli-Filet (EE) an Mandel-Butter
Paprika-Kartoffeln & Broccoli**
Honig-Joghurtcrème mit frischen Feigen

**Lauch-Speck-Chüechli
Saisonsalat**

Samstag
26.09.2026

Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
**Spaghetti Carbonara
OVO-Mousse**

**Haferbrei
mit
Zwetschgen-Kompott**

Sonntag
27.09.2026

Kresse Suppe | Saisonaler Blattsalat
**Schweinsbraten mit Äpfeln an Calvados-Sauce
Kartoffel-Galetten & glasierte Randen
Berliner**

**Café Complet
mit Haus-Pastete**

Alternative zum Nacht

Kartoffel-Gnocchi mit Käsesauce überbacken mit Salat oder Apfelmus
Fleisch-Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

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