



MENÜWOCHENPLAN

28. SEPTEMBER – 4. OKTOBER 2026

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 28.09.2026	Haselnusscremesuppe Saisonaler Blattsalat Gebratene Cervelat an Paprika-Sauce Teigwaren & Romanesco Beeren-Quark-Creme	Im Ei gebratene Griessschnitten Blattsalat
Dienstag 29.09.2026	Bouillon mit Backerbsen Saisonaler Blattsalat Reh-Pfeffer (EU) mit Preiselbeer-Apfel Spätzli & Rosenkohl 🍰 Geburtstagsdessert Coupe Dänemark 🍰	Raclette-Kartoffeln mit Essiggemüse
Mittwoch 30.09.2026	Fenchelsuppe mit Safran Saisonaler Blattsalat Schlemmerfilet (US) auf Zitronen-Sauce Schnittlauch-Kartoffeln & Rahm-Wirz Gebäck	Café Complet mit Hüttenkäse
Donnerstag 01.10.2026	Rüebli-suppe mit Ingwer Saisonaler Blattsalat Poulet-Fleischvogel mit Kürbis Senf-Bratkartoffeln & Erbsli Fruchtsalat	Hausgemachte Schinkengipfeli Saisonsalat
Freitag 02.10.2026	Currycremesuppe Saisonaler Blattsalat Rinds-Geschnetztes Stroganoff mit Pilaw-Reis Süssmost-Creme	Kartoffel-Täschli mit Speck Salat
Samstag 03.10.2026	Kichererbsencremesuppe Saisonaler Blattsalat Gemüse-Lasagne Papaya-Lassi	Dampfnudeln mit Vanille-Sauce
Sonntag 04.10.2026	Petersilienwurzelsuppe Saisonaler Blattsalat Muster`s Hackbraten an Cognac-Sauce Kartoffel-Stampf & Rotkabis mit glasierten Maroni Panna Cotta im Glas mit Zwetschgen-Sauce	Café Complet mit Hobelkäse

Alternative zum Znacht

Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Sour-Sauce 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.