



MENÜWOCHENPLAN

21. SEPTEMBER – 27. SEPTEMBER 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
21.09.2026

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

**Pizza «Glöggu»
mit Champignons**

Dienstag
22.09.2026

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

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

Mittwoch
23.09.2026

Grüne Erbsencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
**Gekochtes Ei an Safran-Sauce
Kartoffelstock & Peterli-Rüebli**
Geburtstagsdessert Gemischte Glace mit Rahm

**Sandwich
mit Ei**

Donnerstag
24.09.2026

Saisonaler Blattsalat
**Tofu Sweet-Sour
mit Ananas & Peperoni im Basmatireis-Ring**
Geburtstagsdessert Schwarzwälder-Torte

**Pfannkuchen
mit Apfelmus**

Freitag
25.09.2026

Kokos-Zitronengras-Suppe | Saisonaler Blattsalat
**Mit Raclettekäse überbackene
Paprika-Kartoffeln & Broccoli**
Honig-Joghurt-Creme mit frischen Feigen

**Chäschüechli
Saisonsalat**

Samstag
26.09.2026

Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
**Spaghetti an Pesto-Rahmsauce
OVO-Mousse**

**Hafer-Brei
mit
Zwetschgenkompott**

Sonntag
27.09.2026

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

Café Complet

Alternative zum Nacht

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

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