



MENÜWOCHENPLAN

28. SEPTEMBER – 4. OKTOBER 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
28.09.2026

Haselnusscremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Vegi-Bällchen an Paprika-Sauce
Teigwaren & Romanesco
Beeren-Quark-Creme

Im Ei gebratene
Griessschnitten
Blattsalat

Dienstag
29.09.2026

Saisonaler Blattsalat
Quorn-Schnitzel an Balsamico-Sauce
mit Preiselbeer-Apfel
Spätzli & Rosenkohl
🍰 Geburtstagsdessert Coupe Dänemark 🍰

Raclette-Kartoffeln
mit Essiggemüse

Mittwoch
30.09.2026

Fenchelsuppe mit Safran | Saisonaler Blattsalat
Gebackener Camembert
Schnittlauch-Kartoffeln & Rahm-Wirz
Gebäck

Café Complet
mit Hüttenkäse

Donnerstag
01.10.2026

Rüebli-suppe mit Ingwer | Saisonaler Blattsalat
Omelette
Senf-Bratkartoffeln & Erbsli
Fruchtsalat

Ratatouille-Tasche
Saisonsalat

Freitag
02.10.2026

Currycremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Tofu-Ragout Stroganoff
mit Pilaw-Reis
Süssmost-Creme

Kartoffel-Tätschli
Salat

Samstag
03.10.2026

Kichererbsencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Gemüse-Lasagne
Papaya-Lassi

Dampfnudeln
mit Vanille-Sauce

Sonntag
04.10.2026

Petersilienwurzelsuppe | Saisonaler Blattsalat
Zucchetti-Piccata auf Cognac-Sauce
Kartoffel-Stampf & Rotkabis mit glasierten Maroni
Panna Cotta im Glas mit Zwetschgen-Sauce

Café Complet
mit Hobelkäse

Alternative zum Nacht

Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Sour-Sauce mit Salat oder Apfelmus
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

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