



MENÜWOCHENPLAN

19. OKTOBER – 25. OKTOBER 2026

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 19.10.2026	Randen Cremesuppe Saisonaler Blattsalat Gefülltes Pastetli Erbsli & Rüebli Bananen-Frappé	Fotzelschnitte mit Aprikosen-Kompott
Dienstag 20.10.2026	Sellerie-Apfel-Suppe Saisonaler Blattsalat Poulet-Oberschenkel an Thymian-Sauce Rotwein-Risotto & Knackerbsen Gebäck	Warmer Schinken Kartoffelsalat
Mittwoch 21.10.2026	Petersilienwurzelsuppe Saisonaler Blattsalat Penne mit Lachs-Würfel (NO) & Broccoli an Safran-Sauce Limetten-Quark-Creme	Berner Rösti Nüssler Salat
Donnerstag 22.10.2026	Fleischsuppe mit Buchstaben Saisonaler Blattsalat Siedfleisch an Meerrettich-Sauce Schnittlauch-Kartoffeln & Kabis-Gemüse Nussgipfeli	Birchermüesli mit Weggli
Freitag 23.10.2026	Suppe Flämische Art Saisonaler Blattsalat Herbstlicher-Hackbraten mit Portwein-Sauce Teigwaren & Romanesco Weisses Schoggi-Mousse	Wienerli im Teig mit Salat
Samstag 24.10.2026	Gemüsecremesuppe Saisonaler Blattsalat Ruchbrot-Käseschnitte mit Tomaten & Spiegelei Dessert-Überraschung am Jubiläums-Konzert	Bündner Gerstensuppe mit Hausbrot
Sonntag 25.10.2026	Kresse Cremesuppe Saisonaler Blattsalat Kalbs-Braten an Steinpilz-Sauce Kartoffel-Gratin & Ratatouille Tessiner Marroni-Kuchen	Café Complet mit Brie

Alternative zum Znacht

Gefüllte Teigwaren an roter Pesto-Rahmsauce 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.