



MENÜWOCHENPLAN

19. OKTOBER – 25. OKTOBER 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
19.10.2026

Randen Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Gefülltes Pastetli mit Quorn & Champignons
Erbsli & Rüebli
Bananen-Frappé

Fotzelschnitte
mit Aprikosen-Kompott

Dienstag
20.10.2026

Sellerie-Apfel-Suppe | Saisonaler Blattsalat
Kohlräbli-Piccata auf Thymian-Sauce
Rotwein-Risotto & Knackerbsen
Gebäck

Gebackener Camembert
Kartoffelsalat

Mittwoch
21.10.2026

Petersilienwurzelsuppe | Saisonaler Blattsalat
Penne mit Tofu-Würfel
& Broccoli an Safran-Sauce
Limetten-Quark-Creme

Rösti
Nüsslersalat

Donnerstag
22.10.2026

Saisonaler Blattsalat
Omelette
Schnittlauch & Kabis-Gemüse
Nussgipfeli

Birchermüesli
mit Weggli

Freitag
23.10.2026

Saisonaler Blattsalat
Überbackene Capuns
Teigwaren & Romanesco
Weisses Schoggi-Mousse

Kartoffel-Gnocchi
an roter
Pesto-Rahmsauce

Samstag
24.10.2026

Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Ruchbrot-Käseschnitte
mit Tomaten & Spiegelei
Dessert-Überraschung am Jubiläums-Konzert

Gerstensuppe
mit Hausbrot

Sonntag
25.10.2026

Kresse Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Soja-Burger 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
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

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