



MENÜWOCHENPLAN

26. OKTOBER – 1. NOVEMBER 2026

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
26.10.2026

Lauchcremesuppe mit Safran | Saisonaler Blattsalat
Poulet-Schenkel-Steak
Polenta & Rüebli-Duett
Trauben

Bergkäse in Carrozza
Saisonsalat

Dienstag
27.10.2026

Kichererbsencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Schweins-Cordon bleu
Kartoffelschnitze aus dem Ofen & Kräuter-Tomate
🍰 Geburtstagsdessert Caramel-Köpflì 🍰

Milchreis
mit Beeri-Kompott

Mittwoch
28.10.2026

Bouillon mit Backerbsen | Saisonaler Blattsalat
Hirsch-Pfeffer (EU) mit Preiselbeer-Birne
Grüne Spätzli & Rotkraut mit Marroni
Gebäck

Café Complet
mit Cervelat

Donnerstag
29.10.2026

Kokos-Zitronengras-Suppe | Saisonaler Blattsalat
Buntbarsch (ID) auf Kurkuma-Sauce
Reis & Rahm-Wirz
🍰 Geburtstagsdessert Schwarzwälder-Torte 🍰

Früchte-Kuchen
mit Rahm

Freitag
30.10.2026

Geflügelcremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Gekochtes Ei an Senf-Sauce
Kartoffel-Stampf & Lattich-Gemüse
Mango-Lassi

Pizza (DE) mit Salami & Champignons
Salat

Samstag
31.10.2026

Italienische Gemüsesuppe | Saisonaler Blattsalat
Hörnli & Ghackets
mit Apfelschnitzen
Glace-Kübeli

Fleisch-Käse-Plättli
im Gipfeli

Sonntag
01.11.2026

Fleischsuppe mit Royal | Saisonaler Blattsalat
Berner Platte
Meringue mit Rahm

Café Complet
mit Hüttenkäse

Alternative zum Znacht

Im Ei gebratene Griessschnitte 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.