



MENÜWOCHENPLAN

26. OKTOBER – 1. NOVEMBER 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
26.10.2026

Lauchcremesuppe mit Safran | Saisonaler Blattsalat
Tofu-Bratling
Polenta & Rüebl-Duett
Trauben

Bergkäse in Carrozza
Saisonsalat

Dienstag
27.10.2026

Kichererbsencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Gebackener Camembert
Kartoffelschnitze aus dem Ofen & Kräuter-Tomate
🍰 Geburtstagsdessert Caramel-Köpfl 🍰

Milchreis
mit Beeri-Kompott

Mittwoch
28.10.2026

Saisonaler Blattsalat
Grüne Spätzli mit Raclettekäse
Preiselbeer-Birne & Rotkraut mit Marroni
Gebäck

Café Complet

Donnerstag
29.10.2026

Kokos-Zitronengras-Suppe | Saisonaler Blattsalat
Quorn-Ragout an Kurkuma-Sauce
Reis & Rahm-Wirz
🍰 Geburtstagsdessert Schwarzwälder-Torte 🍰

Früchte-Kuchen
mit Rahm

Freitag
30.10.2026

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

Pizza (DE)
mit Champignons
Salat

Samstag
31.10.2026

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

Käse-Plättli
im Gipfeli

Sonntag
01.11.2026

Saisonaler Blattsalat
Spiess von gräuchtem Tofu
Salzkartoffeln
Sauerkraut & Dörrbohnen
Meringue mit Rahm

Café Complet
mit Hüttenkäse

Alternative zum Nacht

Im Ei gebratene Griessschnitte mit Salat oder Apfelmus
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

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