



MENÜWOCHENPLAN

2. NOVEMBER – 8. NOVEMBER 2026

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 02.11.2026	Tomatencremesuppe Saisonaler Blattsalat Kokos-Banane auf Curry-Sauce Gemüse-Reis 🍰 Geburtstagsdessert Fruchtsalat 🍰	Fondue-Plausch
Dienstag 03.11.2026	Blumenkohlsuppe Saisonaler Blattsalat Poulet-Brust im Cornflakes-Mantel Bratkartoffeln & Peperonata Mocca-Frappé	Pfannkuchen mit Birnenmus
Mittwoch 04.11.2026	Süsskartoffelcremesuppe Saisonaler Blattsalat Schweins-Rahmschnitzel an Champignons-Rahmsauce mit Pfirsich & Nudeln Zwetschgen-Zimt-Mousse	Belegte Brötli
Donnerstag 05.11.2026	Fenchelsuppe mit Orange Saisonaler Blattsalat Fischstäbli (CA) mit Safran-Mayo Paprika-Kartoffeln & Rahmspinat 🍰 Geburtstagsdessert Gebrannte Creme 🍰	Wurstsalat mit Gschwellti
Freitag 06.11.2026	Grüne Erbsensuppe Saisonaler Blattsalat Kaninchen-Ragout mit Gemüse Bulgur 🍰 Geburtstagsdessert Zitronen-Roulade 🍰	Kürbis-Kuchen mit Rahm
Samstag 07.11.2026	Winzer-Suppe Saisonaler Blattsalat Äpler-Makronen mit Röstzwiebeln & Apfelmus Schoggi-Flan	Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Sour-Sauce Salat
Sonntag 08.11.2026	Bouillon mit Diablotins Saisonaler Blattsalat Gespickter Rindsbraten Duchesse Kartoffeln & Wurzelgemüse Ricotta-Torte	Café Complet mit Nuss-Käse

Alternative zum Znacht

Chäschüechli 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.