



MENÜWOCHENPLAN

2. NOVEMBER – 8. NOVEMBER 2026

VEGETARISCH

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
Quorn-Schnitzel im Cornflakes-Mantel
Bratkartoffeln & Peperonata
Mocca-Frappé

**Pfannkuchen
mit Birnenmus**

Mittwoch
04.11.2026

Süsskartoffelcremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Soja-Burger an Champignons-Rahmsauce
mit Pfirsich & Nudeln
Zwetschgen-Zimt-Mousse

Belegte Brötli

Donnerstag
05.11.2026

Fenchelsuppe mit Orange | Saisonaler Blattsalat
Tofu-Ecke mit Safran-Mayo
Paprika-Kartoffeln & Rahmspinat
🍰 Geburtstagsdessert Gebrannte Creme 🍰

**Käsesalat
mit Gschwellti**

Freitag
06.11.2026

Grüne Erbsensuppe | Saisonaler Blattsalat
Vegi-Bällchen mit Gemüse
Bulgur
🍰 Geburtstagsdessert Zitronen-Roulade 🍰

**Kürbis-Kuchen
mit Rahm**

Samstag
07.11.2026

Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Vegetarische Äppler-Makronen
mit Röstzwiebeln & Apfelmus
Schoggi-Flan

**Gemüse-Frühlingsrollen
mit Sweet-Sour-Sauce
Salat**

Sonntag
08.11.2026

Saisonaler Blattsalat
Zucchetti-Piccata
Duchesse Kartoffeln & Wurzelgemüse
Ricotta-Torte

**Café Complet
mit Nuss-Käse**

Alternative zum Nacht

Chäschüechli mit Salat oder Apfelmus
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

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