Menüplan vom 02. November – 08. November 2026

Wochenhit

Spaghetti «carbonara»
an Speckrahmsauce und Parmesan

	Mittagessen	Abendessen
Montag *2 November* **Geburtstag** **Frau Merz** **Herr Corrodi**	Salatbuffet Bouillon mit Sherry Pouletbrust mit Kräuterrahmsauce Trockenreis und grillierte Peperoni Vermicelles mit Rahm	Tagessuppe auf Wunsch Wurst-Käsesalat Brot Milch und Kaffee
Dienstag *3 November* **Geburtstagsmenü** **Herr Corrodi**	Salatbuffet Meerrettichsuppe Älplermaggronen mit Apfelmues Zuger Kirschtorte	Tagessuppe auf Wunsch Ofenkartoffeln mit Hüttenkäse Milch und Kaffee
Mittwoch *4 November*	Salatbuffet Currysuppe Cordonbleue mit Zitrone Risoleekartoffeln und Rahmwirz	Tagessuppe auf Wunsch Hausgemachtes Sülzli Mit Knoblibrot Milch und Kaffee
Donnerstag *5 November*	Salatbuffet Französische Zwiebelsuppe Geschmorte Schweinskopfbäggli Cremige Polenta und Bohnen Birnenwegge	Tagessuppe auf Wunsch Fotzelschnitte mit Zimtzucker Pfirisichkompott Milch und Kaffee
Freitag *6 November* *Männerrunde* *Raclette*	Salatbuffet Pastinakencremesuppe Forellenknusperli mit Tartaresauce Trockenreis und Rahmlauch	Tagessuppe auf Wunsch Belegte Brötli Milch und Kaffee
Samstag *7 November*	Salatbuffet Suppe Pflanzer Art Saucisson mit Senf Kartoffelsalat	Tagessuppe auf Wunsch Churer Fleischtorte Mit Salat Milch und Kaffee
Sonntag *8 November*	Salatbuffet Erbsencremesupee Brätchügeli im Pastetli Erbsli und Rüebli Apfelroulade	Tagessuppe auf Wunsch Reichhaltiges Café complet Milch und Kaffee

= Dessert in der Cafeteria = ohne Schweinefleisch

Wir verwenden, wenn nicht anders deklariert Schweizer Fleisch & Fisch.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei den Mitarbeitenden der Gastronomie.