Menüplan vom 09. November – 15. November 2026

Wochenhit

Riz Casimir
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Reis und Früchtegarnitur

	Mittagessen	Abendessen
Montag *9 November*	Salatbuffet Bouillon mit Käsebrötchen Metzgertopf mit Gemüse und Safranspätzli	Tagessuppe auf Wunsch Chriesibräggel Milch und Kaffee
Dienstag *10 November*	Salatbuffet Rüebli-Orangencremesuppe Hackbraten mit Kürbis Bratkartoffeln und grüne Bohnen Hausgemachter Lebkuchen	Tagessuppe auf Wunsch Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot Milch und Kaffee
Mittwoch *11 November*	Salatbuffet Gärtnerinnensuppe Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Teigwaren und Ofentomaten	Tagessuppe auf Wunsch Pilzschnitte mit sämigem Pilzragout Milch und Kaffee
Donnerstag *12 November*	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch Limetten-Joghurtmousse	Tagessuppe auf Wunsch Milchreis mit Zimtzucker und Fruchtkompott Milch und Kaffee
Freitag *13 November*	Salatbuffet Kürbiscremesuppe Lachswürfel an Kräuterrahmsauce Salzkartoffeln mit Blattspinat	Tagessuppe auf Wunsch Suppe mit Spatz Ruchbrot Milch und Kaffee
Samstag *14 November*	Salatbuffet Wildkraftbrühe Gemüse Wähe mit Lauch und Rüebli und Käsekuchen	Tagessuppe auf Wunsch Herbstpastete mit Kürbis Selleriesalat Milch und Kaffee
Sonntag *15 November*	**Sonntagsbrunch** Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Fleisch, Käse und Eiergerichten in der Cafeteria Blutorangentorte	Tagessuppe auf Wunsch Penne Napoli an feiner Tomatenrahmsauce mit Parmesan 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.