

Menüplan vom 28. September bis 4. Oktober 2026

Montag 28. September	Gemüse-Cremesuppe * Schweinsgeschnetztes an Sweet & Sour Sauce Basmatireis Asia-Gemüse * Waldbeeren-Creme
Dienstag 29. September	Lauch-Griesssuppe * Ghackets mit Hörnli Reibkäse Bunter Blattsalat * Apfelmus
Mittwoch 30. September	Rindskraftbrühe mit Flädli * Poulet-Piccata an Madeirasauce Tomatenrisotto Romanesco * Panna cotta
Donnerstag 1. Oktober	Marroni-Cremesuppe * Wildhackbraten¹ an Preiselbeer-Rahmsauce Butterspätzli Rotkraut * Gebäck
Freitag 2. Oktober	Apfel-Selleriecremesuppe * Fischknusperli² mit Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat * Himbeer-Mousse
Samstag 3. Oktober	Klare Gemüsesuppe * Kalbshacksteak Pojarski an Cognac-Rahmsauce Teigwaren Peperonata * Profiteroles à la crème
Sonntag 4. Oktober	Kürbis-Cremesuppe * Schweinsfilet-Tranche an Eierschwämmli-sauce Röstikroketten Saisongemüse * Vermicelles mit Meringues

Vegetarischer Menüplan

Menüplan vom 28. September bis 4. Oktober 2026

Montag 28. September	Gemüse-Cremesuppe * Tofuragout an Sweet & Sour Sauce Basmatireis Asia-Gemüse * Waldbeeren-Creme
Dienstag 29. September	Lauch-Griesssuppe * Vegi-Ghackets mit Hörnli Reibkäse Bunter Blattsalat * Apfelmus
Mittwoch 30. September	Rindskraftbrühe mit Flädli * Austernpilz-Piccata an Pesto-Rahmsauce Tomatenrisotto Romanesco * Panna cotta
Donnerstag 1. Oktober	Marroni-Cremesuppe * Herbst-Gemüseteller Buntes Gemüse, Butter-Spätzli Preiselbeer-Rahmsauce * Gebäck
Freitag 2. Oktober	Apfel-Selleriecremesuppe * „Moussaka“ Kartoffeln, Auberginen, Zucchini & Tomatensauce * Himbeer-Mousse
Samstag 3. Oktober	Klare Gemüsesuppe * Gemüse-Maultaschen an Kräuterbouillon Wurzelgemüse * Profiteroles à la crème
Sonntag 4. Oktober	Kürbis-Cremesuppe * Salbeibutter-Gnocchi mit Eierschwämmli Parmesanspäne * Vermicelles mit Meringues