

Menüplan vom 5. bis 11. Oktober 2026

Montag 5. Oktober	Gemüse-Cremesuppe * Pouletbrust à l'orange Wildreis Broccoli mit Mandeln * Schokoladen-Muffin
Dienstag 6. Oktober	Brotsuppe * Berner Platte Wurst, Speck & Rippli Petersilien-Kartoffeln, Sauerkraut * Gebrannte Creme
Mittwoch 7. Oktober	Geflügel-Cremesuppe * Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) Italienischer Blattsalat * Espresso-Mousse
Donnerstag 8. Oktober	Gemüsesuppe Gärtnerin * Schweins-Cordon bleu Pommes frites Karotten & Erbsen * Griessflan mit Fruchtputee
Freitag 9. Oktober	Birnen-Kartoffelcremesuppe * Gebratener Wolfsbarsch¹ an Weissweinsauce Safranrisotto Ratatouille * Fruchtquark
Samstag 10. Oktober	Schwarzwurzel-Cremesuppe * Äplermagronen mit Speck & Schinken Röstzwiebeln Blattsalat * Gekochte Apfelschnitze
Sonntag 11. Oktober	Rinder-Consommé mit Einlage * Kalbsschulterbraten an Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Marktgemüse * Glacetranché garniert

Vegetarischer Menüplan

Menüplan vom 5. bis 11. Oktober 2026

Montag 5. Oktober	Gemüse-Cremesuppe * Sojageschnetzeltes à l'orange Wildreis Broccoli mit Mandeln * Schokoladen-Muffin
Dienstag 6. Oktober	Brotsuppe * Vegetarische Kohlroulade an Rahmsauce Petersilien-Kartoffeln * Gebrannte Creme
Mittwoch 7. Oktober	Geflügel-Cremesuppe * Spaghetti Napoli Parmesan & Basilikum Italienischer Blattsalat * Espresso-Mousse
Donnerstag 8. Oktober	Gemüsesuppe Gärtnerin * Auberginen-Cordon bleu Pommes frites Karotten & Erbsen * Griessflan mit Fruchtpüree
Freitag 9. Oktober	Birnen-Kartoffelcremesuppe * Risotto milanese Confierte Cherrytomaten, Babyspinat * Fruchtquark
Samstag 10. Oktober	Schwarzwurzel-Cremesuppe * Äplermagronen Röstzwiebeln Bunter Blattsalat * Gekochte Apfelschnitze
Sonntag 11. Oktober	Rinder-Consommé mit Einlage * Waldpilzragout Serviettenknödel Rosenkohl * Glacétranche garniert