



Menüplan vom 28.9. bis 4.10.2026

Woche 40	Mittagessen	Abendessen
Montag 28.9.2026	Gemüsepüreesuppe Wildhackbraten Sauce mit Eierschwämmli Pizokel Rotkraut Geburtsstagsdessert von Frau Walther Dora	"Öpfuröschi" Geröstete Brotwürfel mit Äpfeln Greyerzer Käse
Dienstag 29.9.2026	Krautstielsuppe Pouletschenkelsteak Cocktailsauce Kartoffeln und Kürbis aus dem Ofen Geburtsstagsdessert von Frau Zaugg Ruth	Belegte Brötli Salami und Spargeln
Mittwoch 30.9.2026	Rüebli - Kokos - Suppe Fonduekuchen mit Äpfeln Eingelegtes Gemüse	Märthamme mit Senf Kartoffelsalat
Donnerstag 1.10.2026	Kürbiscremesuppe Trueber Gschnätzlets Kartoffelstampf mit Käse Zweierlei Bohnen Geburtsstagsdessert von Frau Murbach Margrit	Birchermüesli mit Nidle
Freitag 2.10.2026	Randensuppe Gebratenes Lachsforellefilet Weissweinsrisotto Wirsing	Schinkengipfeli Gemischter Salat
Samstag 3.10.2026	Hafercremesuppe Spaghetti Napoli mit Tomatensauce Geburtsstagsdessert von Frau Brand Elisabeth	Rösti Toast überbacken mit Raclette, Birnen und Speck
Sonntag 4.10.2026	Bouillon mit Flädli Paniertes Schweinsschnitzel Ketchup und Zitrone Pommes Frites Marktgemüse Geburtsstagsdessert von Frau Burkhalter Verena	Kalter Teller mit Fleisch und Käse

Wir legen grossen Wert auf partnerschaftliche Beziehungen zu den lokalen Lieferanten und bevorzugen möglichst regionale und saisonale Produkte.

Unser Fleisch/Fisch/Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.

Ausnahmen werden deklariert. Wildhackbraten: EU / Lachsforelle: SW/AK-IT

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitende.