

Menuplan

Tag	Datum	Tagesmenu	Abendessen	
Montag	27.10.2025	Suppe oder Jus Piccata vom Sellerie auf Tomatensauce Spaghetti mit Salat CHF17.00	Apfelstrudel mit Vanillesauce Milchkaffee oder Tee	
				Fit-HIT
Dienstag	28.10.2025	Suppe oder Jus Kalbsbratwurst mit Senf Bratkartoffeln mit Rosmarin Kürbisgratin mit Salat CHF17.00	Rührei mit Schinken und Kräutern Bohnensalat Milchkaffee oder Tee	Vegane Nuggets mit Limetten-Chili-Mayonnaise und Salaten garniert CHF 17.00
Mittwoch	29.10.2025	Suppe oder Jus Nasi Goreng Asiatisches Reisgericht mit Poulet und Gemüse mit Salat CHF17.00	Schweizer Käseauswahl Geschwellte Kartoffeln mit Kräuterquark Milchkaffee oder Tee	
Donnerstag	30.10.2025	Suppe oder Jus Ungarisches Rindsgulasch Teigwaren Lattich mit Speck mit Salat CHF17.00	Birchermüesli mit Beeren und Früchten Weggli Milchkaffee oder Tee	
				Wochenempfehlung
Freitag	31.10.2025	Suppe oder Jus Berner Platte mit Speck, Rippli und Wurst Salzkartoffeln Sauerkraut und Sauerrüben mit Salat CHF17.00	Überbackene Cannelloni mit Ricotta und Spinat Grüner Salat Milchkaffee oder Tee	Wolfsbarsch im Knuspermantel auf asiatischem Gemüsebeet mit roter Currysauce Basamtireis Wolfsbrasch (MW'AK-GR) CHF 20.00
Samstag	01.11.2025	Suppe oder Jus Blätterteigpastetli mit Brätkügeli und Champignons Erbsli und Rübeli mit Salat CHF17.00	Pouletsalat mit Curry und Früchten Kernenbrot Milchkaffee oder Tee	
Sonntag	02.11.2025	Suppe oder Jus Kaninchenrollbraten an Kräutersauce Herzoginkartoffeln Glasierter Kohlrabi mit Salat CHF20.00	Sonntig's Z'nacht Milchkaffee oder Tee	

Falls nicht anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Ausnahmen werden direkt im Menu deklariert.

Sofern nicht anders vermerkt, wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

Ausnahmen werden direkt im Menu deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.