Wochen-Menüplan

Vom 16.11.2026 bis 22.11.2026

Salat vom Buffet

	Mittagessen	Nachtessen
Montag 16.11.2026	Klare Gemüsesuppe Siedfleisch an Meerrettichsauce Wirzkartoffeln Lattich Früchte	Steinpilzsuppe Griessbrei mit Zimt und Zucker Kirschenkompott
Dienstag 17.11.2026	Französische Zwiebelsuppe Schweinegeschnetzeltes Teigwaren Krautstielen und Romanesco Früchte	Geflügelsuppe «Chäschüechli» Herbstsalat
Mittwoch 18.11.2026	Brotsuppe Zürcherkrebse und Jus Bratkartoffeln Schwarzwurzeln und Rosenkohl Panna Cotta mit Beeren	Gelberbsensuppe Belegte Brötli Ei und Salami
Donnerstag 19.11.2026	Suppe Bäuerinnen-Art Pouletsteak an Rahmsauce Risi-Bisi Kohlraben Früchte	Spargelsuppe Schinkennudeln Apfelmus
Freitag 20.11.2026	Rüeblicremesuppe Pochierte Lachstranche mit Safransauce Salzkartoffeln Rahmspinat und Blumenkohl Früchte	Herbstsuppe Apfelstrudel Vanillesauce
Samstag 21.11.2026	Goldhirsensuppe Luzerner Kügelipastetli Erbsli und Rüebli Früchte	Haferkernsuppe Pizza Hawaii Grüner Salat
Sonntag 22.11.2026	Bouillon mit Einlagen Kaninchenrollbraten an Rosmarinjus Kartoffelgratin Broccoli und Tomate Cremeschnitten	Tomatensuppe Café complet Gekochte Eier

-Als Alternative zum Nachtessen ist Café complet, Fleischteller, Spiegeleier, Omelette und Birchermüesli möglich.

-Wenn nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir nur Fleisch aus der Schweiz.
-Wenn nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir nur Brot aus der Schweiz.

*Sachbezeichnung nach LGV: ASC Lachsfilet-Portionen, ohne Haut Sachbezeichnung, roh, vakuumverpackt, tiefgekühlt.
Herkunft und Produktion Norwegen

-Auskunft über Zutaten, die Allergene und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten sie bei unseren Mitarbeitern. *L:P.*