

# Menuplan

vom 30. September 2024  
bis 6. Oktober 2024

## Wochenhit (Mittag)

Ungarisches Gulasch

Reis

Tagesgemüse

## Abends immer wählbar

Café complet

Birchermüesli

### Herkunft unserer Produkte:

Wenn möglich, kaufen wir Produkte aus nachhaltiger Produktion und/oder von Produzenten aus der Region ein. Sofern nichts anderes deklariert ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.

\* Herkunft: Asien  
Fangart: Aquakultur

❖ enthält Schweinefleisch

### Allergene:

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

## Tagesmenu

## Vegetarisch

## Nachessen

	Tagesmenu	Vegetarisch	Nachessen
<b>MO</b> 30.09.2024	Salatbuffet Weinsuppe <b>Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce</b> ❖ <b>Nudeln</b> <b>Gratinierter Fenchel</b>	Salatbuffet Weinsuppe <b>Brokkolischnitzel</b> <b>Nudeln</b> <b>Gratinierter Fenchel</b>	Tagessuppe <b>Kartoffelpuffer mit Speck</b> ❖ Gekochter Rüebli Salat  oder <b>Gemüsekartoffelpuffer</b> mit gekochtem Rüebli Salat
<b>DI</b> 01.10.2024	Salatbuffet Kürbiscrèmesuppe <b>Dörrbohnen mit Hamme, Wurst und Härdöpfel</b> ❖	Salatbuffet Kürbiscrèmesuppe <b>Tortellinis mit Zuchettisauce und geriebenem Käse</b>	Tagessuppe <b>Griessköppli</b> mit Pfirsichkompott  oder <b>Cervelat mit Brot und Senf</b> ❖
<b>MI</b> 02.10.2024	<b>Wunschmenü</b> Salatbuffet Ratatouillesuppe <b>Rindshuftsteak Pfeffersauce</b> <b>Pommes Frites</b> <b>Erbsen und Karotten</b> Nussglace mit Rahm	Salatbuffet Ratatouillesuppe <b>Spiegelei auf Toast</b> <b>Pommes Frites</b> <b>Erbsen und Karotten</b> Nussglace mit Rahm	Tagessuppe <b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillelauce  oder <b>Käseteller mit Brot</b>
<b>DO</b> 03.10.2024	<b>Wunschmenü</b> Salatbuffet Gerstensuppe <b>Cordon bleu</b> <b>Spiralen</b> <b>Brokkoli</b> Crèmeschnitte	Salatbuffet Gerstensuppe <b>Kohlräbli Cordon bleu</b> <b>Spiralen</b> <b>Brokkoli</b> Crèmeschnitte	Tagessuppe <b>Kürbistätschli mit Marroni</b> ❖ Tomatensalat mit Basilikum  oder <b>Tomatensalat mit Parmesanstreifen und Eiergeschnetzeltes mit Brot</b>
<b>FR</b> 04.10.2024	Salatbuffet Kressesuppe <b>Gebratenes Tilapiafilet mit Kräuterbutter</b> * <b>Kurkumareis</b> <b>Lauchgemüse</b>	Salatbuffet Kressesuppe <b>Omelette</b> <b>Safranreis</b> <b>Lauchgemüse</b>	Tagessuppe <b>Zwetschgenwähe mit Rahm</b>  oder <b>Zwiebelwähe</b>
<b>SA</b> 05.10.2024	<b>Wunschmenü</b> Salatbuffet Ochsenchwanzsuppe <b>Jägerschnitzel</b> <b>Kartoffelgratin</b> <b>Gemüse</b> Glace mit Rahm	Salatbuffet Ochsenchwanzsuppe <b>Linseneintopf</b> <b>Kartoffelgratin</b> <b>Gemüse vom Markt</b> Glace mit Rahm	Tagessuppe <b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>  oder <b>Salamiteller mit Brot</b> ❖
<b>SO</b> 06.10.2024	Salatbuffet Süssmaissuppe <b>Geschmorter Kalbsbraten</b> <b>Kartoffelstock</b> <b>Lattichgemüse</b> Bavaoise mit Bratpfel	Salatbuffet Süssmaissuppe <b>Vegi Bratwürstli</b> <b>Kartoffelstock</b> <b>Lattichgemüse</b> Bavaoise mit Bratpfel	Tagessuppe <b>Trockenfleischteller</b> ❖ mit Tessiner Brot  oder <b>Vegiteller mit Käse</b> mit Tessiner Brot