

Menüplan

28. Sept. bis 04. Okt. 2026

	Mittagessen	Vegetarisch	Nachessen
Montag 28. September	Gemüsecremesuppe Salat Berner Platte Rippli, Wurst, Speck Salzkartoffeln und Sauerkraut Gasparini Glace	Gemüsecremesuppe Salat Spiegelei gebraten Bratkartoffeln und Blattspinat Gasparini Glace	Birnenwähe mit Rahm Café complet mit Käse
Dienstag 29. September	Kartoffellauchsuppe Salat Poulet Piccata mit Pilzrisotto und Gemüse Panna cotta mit Mango	Kartoffellauchsuppe Salat Zucchini Piccata Mit Pilzrisotto und Gemüse Panna cotta mit Mango	Bauernomelette mit Salat Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mittwoch 30. September	Bouillon mit Einlage Salat Schweinsgulasch mit Teigwaren und Schwarzwurzeln Orangencake	Bouillon mit Einlage Salat Gemüsebällchen an Rahmsauce mit Teigwaren und Schwarzwurzeln Orangencake	Griessauflauf „Greizer Art“ Quarkkräpfen mit Vanillesauce
Donnerstag 01. Oktober	Geröstete Paprikasuppe Salat „Casimir“ mit Poulet Gemüsereis und Früchten Quarkcreme mit Fruchtsauce	Geröstete Paprikasuppe Salat Gemüse „Casimir“ mit Gemüsereis und Früchten Quarkcreme mit Fruchtsauce	Maispizza mit Schinken und Pilzen dazu Salat Beerenaufbau
Freitag 02. Oktober	Kichererbsensuppe mit Chorizo Salat Fischknusperli mit Tartar Sauce Kartoffelstock und Mandelbroccoli Süssmostcreme	Kichererbsensuppe mit Chorizo Salat Sellerieschnitzel mit Tartar Sauce Kartoffelstock und Mandelbroccoli Süssmostcreme	Rührei mit Schinkenwürfel auf Toast Vogelheu mit Zwetschgenkompott
Samstag 03. Oktober	Knoblauchcremesuppe Salat Penne „Chili con Carne“ Rindgehacktes mit roten Bohnen Tomaten und Maiskörner Fruchtsalat	Knoblauchcremesuppe Salat Penne mit vegetarischer Bolognese und Reibkäse Fruchtsalat	Thonsalat garniert mit Ei Birchermüesli
Sonntag 04. Oktober	Champignoncremesuppe Salat Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites und Marktgemüse Portweinbirnen mit Glace	Champignoncremesuppe Salat Vegi Schnitzel Pommes frites und Marktgemüse Portweinbirnen mit Glace	Linseneintopf mit Wienerli Milchreis mit Aprikosenkompott



Gerne geben wir Ihnen Auskunft über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.



Wir verwenden Fisch, Fleisch, Brot und Backwaren aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert.



Wochenmenu

Vom 28. Sept. – 04. Okt. 2026

Suppe

Salat

**Pouletflügel im Körbli
und Pommes frites**

Dessert

Wochen Z` Nacht

Sellerie Brötli garniert