

MENÜ-PLAN



Woche 44/2025

| Γ | B104 | A1 1 | |
|-------------------|--|------------------------------------|---------------------------------------|
| | Mittagessen | Abendessen | Vegi-Variante |
| Montag 27. Okt | Suppe Gefüllte Omeletten mit gehacktem | Cervelatkrebsli, | Kartoffel- |
| | Rindfleisch oder Pilzfüllung, gemischter Salat Früchte, Kaffee | Kartoffelsalat | Bohnensalat mit Oliven + Ei |
| Dienstag | Suppe | | |
| 28. Okt | Hackbraten | Thonsalat mit | |
| | Polenta mit Mascarpone, Blumenkohl | Zwiebelringen | |
| | Muffins, Kaffee | garniert | |
| Mittwoch | Suppe | | |
| 29. Okt | Rehgeschnetzeltes an Ginrahmsauce (A) Schupfnudeln, Rotkraut | Fotzelschnitten mit Zimtzucker, | |
| | Apfel mit Preiselbeeren | Kompott | |
| | Marroni-Quarkcrème, Kaffee | • | |
| Donnerstag | Suppe | Ta a at 1 la | Ob # a a a a b :: ## a |
| 30. Okt | Saltimbocca, Kürbisrisotto Zucchettigemüse | Toast Hawaii, Salat | Chäseschnitte mit Ei, Salat |
| | Fruchttörtchen, Kaffee | 2 | |
| Freitag | Suppe | | |
| 31. Okt | Chäsknöpfli mit Zwiebeln | Wurst-Käsesalat | Käsesalat mit |
| | Apfelmus oder Salat | Brot | Feigen + Nüssen |
| | Kuchen, Kaffee | | garniert |
| Samstag | Suppe | | |
| 01. Nov | Siedfleisch mit Meerrettich | Apfelstrudel mit | |
| | Peterlikartoffeln, Mischgemüse Linzertörtchen, Kaffee | Vanillesauce | |
| | Emzortonom, namo | | |
| Sonntag | Suppe | 0.11 | |
| 02. Nov | Pouletschenkel mit Rosmarin | Café complet | |
| | Pommes frites, Erbs + Rüebligemüse Panna cotta mit Beeren, Kaffee | | |
| | 2000 1000 | | |
| | | | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |

Deklaration: Das verwendete Fleisch stammt aus der Schweiz. Abweichungen werden deklariert. Deklaration: Brot / Feinbackwaren Schweiz





Pangasiusknusperli (Viet. ASC) mit Mayonnaise, Salzkartoffeln, Spinat

Allergene/Unverträglichkeit: Unser Küchenfachpersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.