obesunne*

Mittagsmenü 27. Oktober – 2. November 2025

Montag

Minestrone oder Fruchtsaft Rettichsalat oder Blattsalat

Menü

Lammeintopf mit Gemüse und Kichererbsen, Couscous

Vegetarisch

Käse-Kräuter-Omelette Röstkartoffeln, Kürbisschnitz

Frische Trauben

Dienstag

Pilzcremesuppe oder Fruchtsaft Randensalat oder Blattsalat

Menü

Kalbsbraten an Madeirasauce Bratkartoffeln, grüne Bohnen

Vegetarisch

Sellerie-Piccata, Tomatensauce Spiralen, Ratatouille

Mocca-Creme

Mittwoch

Haferflockensuppe oder Fruchtsaft Peperonisalat oder Blattsalat

Menü

Rindsgulasch Reis, Gelbe Rüben

Vegetarisch

Gemüse-Curry mit Tofu Couscous

Mascarpone-Quark

Donnerstag

Safransuppe oder Fruchtsaft Blumenkohlsalat oder Blattsalat

Menü

Älplermagronen mit Schinken und Zwiebeln Apfelmus

Vegetarisch

Pochiertes Ei an Senfsauce Rüebli-Süsskartoffel-Stampf, Zucchetti

Zwetschgen-Streusel

Freitag

Fenchelsuppe oder Fruchtsaft Chinakohlsalat oder Blattsalat

Menü

Lachsfilet an Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln, Fenchel

Vegetarisch

Quorn-Pilz-Ragout auf Serviettenknödel Pochierte Rotweinbirne mit Marroni

Glacekugel mit Rahm

Samstag

Basilikumsuppe oder Fruchtsaft Gekochter Rüeblisalat oder Blattsalat

Menü

Pastetli mit Champignons und Kalbsbrätchügeli, Erbsli und Schwarzwurzeln

Vegetarisch

Vollkornspaghetti an Kräutersauce Geriebener Parmesan, Cherry-Tomaten

Caramelköpfli

Sonntag

Gerstensuppe oder Fruchtsaft Nüsslisalat mit Ei oder Blattsalat

Menü

Schweins-Piccata Safranrisotto, Broccoli mit Haselnüssen

Vegetarisch

Mit Soja-Hack gefüllte Tomate Risi-Bisi, Geschmorter Fenchel

Passionsfruchtschnitte

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch aus tierfreundlicher Haltung und Schweizer Brote und Feinbackwaren.

Die Herkunft und Fangmethode des Fisches wird wöchentlich bekanntgegeben.



Bei Bedarf ist das Tagesmenü auch als Diabetes- und Schonkost erhältlich.