# Mittagsmenü 17. November – 23. November 2025

## **Montag**

Zucchetticremesuppe oder Fruchtsaft Gurkensalat oder Blattsalat

#### Menü

Rindsgeschnetzeltes Kartoffelstock, Romanesco

### Vegetarisch

Spaghetti mit Tomaten, Feta und gebratenen Peperonistreifen

Vanille-Diplomat

# **Dienstag**

Brotsuppe oder Fruchtsaft Fenchelsalat oder Blattsalat

#### Menü

Kalbsbrätchügeli an Kräuterrahmsauce Reis, Erbsen

### Vegetarisch

Gebackene Champignons Country Cuts, Rahmwirsing

Trauben

### Mittwoch

Gemüsecremesuppe oder Fruchtsaft Randensalat oder Blattsalat

#### Menü

Berner Platte mit Speck, Wienerli und Saucisson, Salzkartoffeln, Sauerkraut

### Vegetarisch

Tomatenauflauf Schupfnudeln, geschmorter Lattich

Belle-Helene-Schnitte

# Donnerstag

Sellerie-Ingwer-Suppe oder Fruchtsaft Zucchettisalat oder Blattsalat

### Menü

Fleischvogel an Paprikasauce Polenta, Blumenkohl

### Vegetarisch

Kürbis-Piccata mit Kräuterpesto Risotto, geschmorter Brüsseler

Panna Cotta mit Fruchtsauce

# **Freitag**

Currysuppe oder Fruchtsaft Rettichsalat oder Blattsalat

#### Menü

Dorschfilet an Orangensauce Kräuterreis, gratinierter Fenchel

#### Vegetarisch

Gefüllte Spitzpaprika an Kichererbsensauce Gnocchi Romaine, Broccoli

Glace mit Rahm

# Samstag

Haferflockensuppe oder Fruchtsaft Selleriesalat oder Blattsalat

#### Menü

Schweinsvoressen an Estragonsauce Tagliatelle, Grilltomate

### Vegetarisch

Gemüsenuggets Bratkartoffeln, Ofenkürbis

Schokoladenflan

# **Sonntag**

Apfel-Kokos-Suppe oder Fruchtsaft Nüsslisalat Mimosa oder Blattsalat

#### Menü

Kalbsschulterbraten an Rahmsauce Dauphine-Kartoffeln, Rotkraut

### Vegetarisch

Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung Erbsen und Rüebli

Vermicelles mit Rahm

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.