

Menüplan 2025 Kalenderwoche 43

Datum	Mittagessen	Abendessen
Montag 20. Oktober	Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne	Öpfelchüechli mit Vanillesauce
Dienstag 21. Oktober	Siedfleisch Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Wurzelgemüse	Gulaschsuppe mit Kräuterbrot
Mittwoch 22. Oktober	Pouletgeschnetzeltes Butter-Reis Mischgemüse	Käseschnitte mit Kabissalat
Donnerstag 23. Oktober	Adrio mit Zwiebelsauce Teigwaren Blumenkohl & Broccoli	Cafe complet Fleisch- und Käseplatte
Freitag 24. Oktober	Felchen im Bierteig Dill-Senf-Mayonnaise Salzkartoffeln Kefen	Kürbis-Speck-Wähe mit Randensalat
Samstag 25. Oktober	Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Erbsen & Rüeblli	Füürwehrsalat
Sonntag 26. Oktober	Rindfleischvogel Kartoffelstock Rotkraut	Apfelrösti mit Beerenkompott

Wochenhit:
Spaghetti mit Speck-Pilzrahmsauce und Reibkäse

Vegi-Hit:
Gratinierte Bündner Capuns mit Gemüsestreifen

Zu jedem Mittagessen servieren wir eine Tagessuppe und einen gemischten Salat.

Fleisch- und Poulet Herkunft: Schweiz
Felchen: Deutschland (Wildfang)
Brot- und Backwaren: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

