

## Menüplan, Woche 43

Montag 20.10.2025	Mittagessen Pastinakencremesuppe Emmentaler Brätschnitzel Pommes Frites Kürbis aus dem Ofen Süssmostcreme	Nachtessen • Fotzelschnitten, Zimtzucker, Vanillesauce, Beerenkompott
Dienstag 21.10.2025	Rote Bohnensuppe • Herbstlicher Gemüseteller mit Emmerotto und Spiegelei Fruchttörtli	<ul> <li>Käsesalat garniert Früchtebrot</li> </ul>
Mittwoch 22.10.2025	Hafercremesuppe Pouletragout Rotweinsauce Bramata Polenta Gedünsteter Randen Dessertvariation	Kirschenwähe garniert
Donnerstag 23.10.2025	Garburesuppe • Vegetarische Lasagne mit Gemüsewürfeli garniert Hefegugelhopf	Birchermüesli garniert
Freitag 24.10.2025	Rüeblicremesuppe mit Kardamom Fisch-Knusperli mit Tartarsauce Weissweinrisotto Spinat Schokoladenmousse	Pizza Sonnweid
Samstag 25.10.2025	Pilzcremesuppe Älplermakkaroni mit Röstzwiebeln Apfelmus	Apfelwähe garniert
Sonntag 26.10.2025	Lauchcremesuppe Schweinebraten Pflaumensauce Kartoffelstock Bohnen mit Raucharoma Vermicelles mit Rahm	Haferbrei mit Kirschenkompott
Wochenhit	Semmelknödel mit Eierschwämmlisauce Tagesdessert	

## vegetarisch

## Lieferanter

Metzgerei Kündig & Traitafina, Fischerei Pfister, Bianchi, Gertsch, Tofurei Engel Herkunft Fleisch, Geflügel und Fisch aus der Schweiz.

Alternative Menükomponente für Menschen mit Schluckbeschwerden unterscheiden sich nur in ihrer Form. 16.10.2025/YvF