Menüplan vom 20.10. – 26.10.2025

Tagessuppe	Tagesmenü - Mittagessen	Tagesdessert	Tagesmenü – Abendessen (inkl. Suppe/Salat)
Hafer-Suppe mit Lauch	Truthahn-Geschnetzeltes Reis & Broccoli Blattsalat & Öpfelschnitzli	Beeren-Joghurt	Rührei mit Pilzen & Gemüse
Frucht-Smoothie	Rinds-Saftplätzli Spiralen & Ofen-Tomate Blatt- & Mais-Salat	Tiroler-Cake	Reis-Köpfli mit Beeren-Kompott
Bouillon mit Backerbsen	Emmentaler Brät-Schnitzel Griess-Schnitte & Karotten Blattsalat & Öpfelschnitzli	Frucht-Salat	Schinken-Gipfeli, Salat
Zitronengras-Suppe	Schweins-Voressen Schupf-Nudeln & Wirsing Blatt- & Sellerie-Salat	Luzerner Birewegge	Tomaten-Spaghetti, Parmesan
Apfel-Senf-Suppe	Gebratene Forelle Reis & Gemüse Blattsalat & Öpfelschnitzli	Kokos-Makronen	Chäs-Salat, Nuss-Brötli
Brot-Suppe	Gebratene Cervelat Kartoffel-Stampf & Zucchetti Blatt- & Bohnen-Salat	Schokoladen-Flan	Kalter Braten-Teller mit Tartar-Sauce
Bouillon mit Eier-Stich	Hirsch-Rücken Spätzli & Rotkraut Blatt- & Randen-Salat	Vermicelles	Rhabarber-Wähe
	Hafer-Suppe mit Lauch Frucht-Smoothie Bouillon mit Backerbsen Zitronengras-Suppe Apfel-Senf-Suppe Brot-Suppe	Hafer-Suppe mit Lauch Hafer-Suppe mit Lauch Frucht-Smoothie Bouillon mit Backerbsen Zitronengras-Suppe Apfel-Senf-Suppe Brot-Suppe Brot-Suppe Bouillon mit Eier-Stich Truthahn-Geschnetzeltes Reis & Broccoli Blattsalat & Öpfelschnitzli Spiralen & Ofen-Tomate Blatt- & Mais-Salat Emmentaler Brät-Schnitzel Griess-Schnitte & Karotten Blattsalat & Öpfelschnitzli Schweins-Voressen Schupf-Nudeln & Wirsing Blatt- & Sellerie-Salat Gebratene Forelle Reis & Gemüse Blattsalat & Öpfelschnitzli Gebratene Cervelat Kartoffel-Stampf & Zucchetti Blatt- & Bohnen-Salat Hirsch-Rücken Spätzli & Rotkraut	Hafer-Suppe mit Lauch Truthahn-Geschnetzeltes Reis & Broccoli Blattsalat & Öpfelschnitzli Rinds-Saftplätzli Spiralen & Ofen-Tomate Blatt- & Mais-Salat Emmentaler Brät-Schnitzel Griess-Schnitte & Karotten Blattsalat & Öpfelschnitzli Frucht-Salat Emmentaler Brät-Schnitzel Griess-Schnitte & Karotten Blattsalat & Öpfelschnitzli Schweins-Voressen Schupf-Nudeln & Wirsing Blatt- & Sellerie-Salat Gebratene Forelle Reis & Gemüse Blattsalat & Öpfelschnitzli Gebratene Forelle Reis & Gemüse Blattsalat & Öpfelschnitzli Gebratene Cervelat Kartoffel-Stampf & Zucchetti Blatt- & Bohnen-Salat Hirsch-Rücken Spätzli & Rotkraut Vermicelles

Wochenalternativen zum Tagesmenü

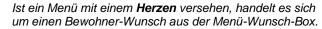


Tagessuppe	Wochen-Hit Toast Hubertus (Toast, Reh-Geschnetzeltes, Pilze & Apfel-Mirza)	Tagesdessert	Abend-Hit Landjäger & Senf, Mutschli
Tagessuppe	Vegi Penne mit Basilikum-Pesto Parmesan	Tagesdessert	Café complet oder Götterspeise



Wir verwenden nach Möglichkeit Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden auf der Lebensmittel-Deklaration aufgeführt. Zu Allergenen in den einzelnen Angeboten gibt Ihnen unser Küchenteam gerne Auskunft.







Liste der 14 Allergene

	Glutenhaltiges Getreide	namentlich Weizen, Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder von Hybridstämmern	
	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
٨	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
	Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
\$	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
19. A.	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)	
	Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecanüsse, Paranüsse,Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten	
	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
A.	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
0	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
76	Schwefeldioxid und Sulfite	Rosinen, Trockenfrüchte, Meerrettich, Würzmittel, Kirschen (eingelegt), Essig, Wein, Marmeladen und Gelees, getrocknetes Gemüse und Fertiggerichte	
	Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	
	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)	und daraus gewonnene Erzeugnisse	