Menu vom 09. bis 15. November 2026



	Mittag	Abend
Mo	Haferflocken-Cremesuppe Nüsslisalat mit Ei Cordon bleu (Schwein) mit Pommes Frites & gemischtem Gemüse Glace	Polenta-Pizza mit Champignon
Di	Kartoffel-Cremesuppe Rotkabissalat Pouletgeschnetzeltes an Thymiansauce mit Pilaw Reis & Romanesco Fruchtschnitte	Chratzete mit Apfelmus
Mi	Thai-Chili-Cremesuppe Gurkensalat Schupfnudeln-Gemüse-Pfanne an Kräuterrahmsauce Berliner	Toast Williams
Do	Stangensellerie-Cremesuppe Blattsalat mit Radiesli Szegediner Gulasch (Schwein) mit Serviettenknödel Fürstentorte	Zwetschgenfladen
Fr	Kürbis-Cremesuppe Endiviensalat Dorschfilet (IR) an Weissweinsauce, Salzkartoffeln & gehackter Spinat Süssmostcreme	Klare Gemüsesuppe mit Kartoffeln- und Siedfleischwürfeli
Sa	Kohlrabi-Cremesuppe Randensalat Olma Bratwurst an Zwiebelsauce, Kartoffelstock & grüne Bohnen Birnenkompott	Brotrösti mit Chriesibrägeli
So	Bouillon mit Eierstich / Pfälzer-Cremesuppe Gemischter Salat Schweinsbraten vom Ofen mit Dörrzwetschgensauce, Spätzli & Rüebli Torta della Nonna	Café complet mit Aufschnitt & Käse

Wir legen großen Wert auf Qualität und Regionalität: Unsere Lebensmittel stammen – wann immer möglich – aus regionaler Produktion. Sollte Fisch/Fleisch oder Geflügel aus dem Ausland verwendet werden, wird dies deklariert. Zu Allergenen und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.