Menu vom 02. bis 08. November 2026



	Mittag	Abend
Mo	Tomaten-Cremesuppe Gurkensalat Stroganoff (Poulet) mit Spätzli Quarkcreme mit Beeren	Gemüsestrudel mit Kräutersauce
Di	Kokos-Curry-Cremesuppe Kabissalat Hausgemachter Rindshackbraten an Bratensauce, Kroketten & Erbsli Zitronenkuchen	Milchreis mit Zimt & Zucker
Mi	Marroni-Cremesuppe Randensalat Gestreckte Teigwaren mit Vegi-Boglonese Caramelköpfli mit Rahm	Gerstensuppe mit Wienerli & Brot
Do	Tiroler Brotcremesuppe Blattsalat mit Radiesli Frische Kalbsleber mit Zwiebeln, Rösti & Broccoli mit Mandeln Cake mit Eierlikör	Fotzelschnitte mit Zwetgschenkompott
Fr	Mais-Cremesuppe Tomatensalat Lauchfladen mit Ofengemüse Griessflan mit Beerenkompott	Teigwarenauflauf mit Speck & Gemüse
Sa	Pastinaken-Cremesuppe Apfel-Sellerie-Salat Paniertes Schnitzel (Schwein), Pommes frites & Rüebli Pflaumenkuchen mit Streusel	Rheintaler Riebel mit Kirschen
So	Bouillon mit Griessnockeln / Fenchel-Cremesuppe Gemischter Salat Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Rosenkohl Schwarzwälder-Ecke	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.