MITTAGESSEN (KW45) 02.11.2026 bis 08.11.2026

Name: …

	Menüs	Spezielles	Vegetarische Menüs
02.11. Montag	Gemüse Cremesuppe Menüsalat **Rindsvoressen an Paprikasauce** **Butterspätzli** **Bohnen**	① **SCHWIIZER HIT** **„G'Hackets und Hörnli" Gehacktes Rindfleisch an Bratensauce, serviert mit Butterhörnli,** Apfelmus 	Gemüse Cremesuppe Menüsalat **Vegiburger „Rimini"** **Butterspätzli** **Bohnen**
03.11. Dienstag	Blumenkohl Cremesuppe Gurkensalat mit Dill **Feines Hacktätschli nach Grossmutterart, luftiger Kartoffelstock und Broccoli Röschen**		Blumenkohl Cremesuppe Gurkensalat mit Dill **„Agnolotti Tartufo" Gefüllte Teigwaren an delikater Trüffelrahmsauce**
04.11. Mittwoch	Champignons Suppe Blattsalat **Schweinssaltimbocca an Rotweinjus** **Safran Risotto** **Kohlraben mit Kräutern**	② **G'SUND UND GUET** **Hausgemachtes Birchermüesli mit frischen Früchten und saftigen Beeren** 	Champignons Suppe Blattsalat **Käse - Hörnli mit Cheddar, Greyerzer und Rahm** **Röstzwiebeln**
05.11. Donnerstag	Mais Cremesuppe Saisonsalat **Zartes Kalbsblankett an Weissweinsauce** **Teigwaren** **Rüebli**		Mais Cremesuppe Saisonsalat **Waldpilzragout an leichter Rahmsauce** **Teigwaren** **Rüebli**
06.11. Freitag	Griesssuppe Léopold Kleiner Herbstsalat **Fischstäbchen (DE) mit Limettenmayonnaise** **Salzkartoffeln und Rahmspinat**	③ **Seit eh und je** **„Café Complet" mit Käse, Aufschnitt, Schinken, Salami, Brot und Butter** (Gipfeli/Konfi auf Wunsch) 	Griesssuppe Léopold Kleiner Herbstsalat **Vegi-Klösschen an Weissweinsauce, Salzkartoffeln und Rahmspinat**
07.11. Samstag	Rüebli Suppe Rettich Salat **Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce, sämige Käsepolenta** **Rosenkohl**		Rüebli Suppe Rettich Salat **„Gnocchi al Pomodoro" Kartoffel-Gnocchi mit Cherrytomaten und frischem Basilikum**
08.11. Sonntag	Reichhaltige Bauernsuppe **Zarter Kalbsbraten an Balsamico-Jus** **Kartoffelgratin** **Herbstgemüse** Dessert surprise	Die Bilder sind Beispiele und haben nur Symbolcharakter. Hit 1 erhältlich, solange der Vorrat reicht! Deklaration/Auskunft über verarbeitete Inhaltsstoffe: Tel. 1250	Reichhaltige Bauernsuppe **Gemüseburger** **Kartoffelgratin** **und Herbstgemüse** Dessert surprise

ABENDESSEN (KW45) 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Menüs	Vegetarische Menüs
02.11. Montag	Frische Tagessuppe **Geschnetzelte Kalbsleber an Salbeisauce** **Rösti**	Frische Tagessuppe **Apfelchüechli frisch aus dem Ofen, serviert auf feiner Vanillesauce**
03.11. Dienstag	Frische Tagessuppe **Wienerli im Teig frisch aus dem Ofen** Kleiner Salat	Frische Tagessuppe **Butter Teigwaren mit Pilzrahmsauce und Kräutern**
04.11. Mittwoch	Frische Tagessuppe **Panierter Poulet Oberschenkel** **Rösti - Taler**	Frische Tagessuppe **Frische Schweizer Aprikosen-Wähe mit Schlagrahm**
05.11. Donnerstag	Frische Tagessuppe **Gulaschsuppe mit Gemüse und Kartoffeln**	Frische Tagessuppe **Älpler Makronen mit Kartoffeln, Käse, Rahm und gerösteten Zwiebeln** Apfelmus
06.11. Freitag	Frische Tagessuppe **Kalbsbrätchügeli an Rahmsauce serviert** **mit Butterreis**	Frische Tagessuppe **Birnen-Toast mit Schmelzkäse und Preiselbeeren-Gelée**
07.11. Samstag	Frische Tagessuppe **Tagliatelle Alfredo mit Käserahmsauce und Schinkenwürfel**	Frische Tagessuppe **Feiner Käsekuchen frisch aus dem Ofen** **Kleiner Salat**
08.11. Sonntag	Frische Tagessuppe **Rauchlachs mit Zitrone und Meerrettichschaum, Kapern und Zwiebeln** NO Brot und Butter	Frische Tagessuppe **Penne an raffinierter Pestorahmsauce** **Parmesan**

Unser Fleisch beziehen wir aus CH-Tierhaltung/Produktion; Ausnahmen sind separat deklariert. (DE/AU/FR = 1*, NZ = 2*, US = 3*, AR = 4*)
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.