

Menüplan Patienten

KW 43		Mittag Vollkost Menü		Mittag Vegi Menü		Menü Abend
Montag 19.10.2026	6, 9, 11	Pouletschenkelragout Gelbe Currysauce Basmatireis	6, 9, 11	Indisches Gemüsecurry Basmatireis	1,3,7,9 1,7	Crepe mit Gemüse Kräutersauce Apfel
Dienstag 20.10.2026	1,3,7 7,10,9 1,7, 7	Hackbraten Senfsauce Gnocchi de Patate Herbstliches Gemüse	7 1,7, 7	Planted Chicken Ragout Gnocchi de Patate Herbstliches Gemüse	1, 6, 11	Gebackener Gyoza (P) Sweet Chilisauce Gemüse Reis
Mittwoch 21.10.2026	1,3,7,6 7	Poulet Cordon Bleu Pommes Bohnen	1, 3, 7 7	Ravioli Rustico Pesto und Pienenkerne Parmesan	1,3,7, 7	Schlutzkrapfen nach Südtiroler Art Salbeibutter Blattsalat
Donnerstag 22.10.2026	1,3, 7 7 7	Schweinsschnitzel Rahmsauce Tagliatelle Ruebligemüse	1, 6,11	Mah Meh	7	Tomatencremesuppe Rösti Pick Kräuter und Frischkäse Joghurt Dip
Freitag 23.10.2026	1,4 9 7	Trutenpiccata Tomatensauce Blattspinat Reis	1,7 9 7	Grillkäse Tomatensauce Blattspinat Reis	1,3 7	Waffeln Vanillesauce Fruchtsalat
Samstag 24.10.2026	9 1, 7 7	Saltimbocca (S) Bratensauce Linguine Kohlrabi	1, 7 7	Grillierter Tofu Linguine Kohlrabi	1, 7 3,7	Griessuppe mit Gemüsewürfel Bauernomlette
Sonntag 25.10.2026	9 7	Rindsragout Pommes Noisettes Rahm Wirsing	7	Falafel Kartoffel Rahm Wirsing	3,10	Bauernschinken(S) Kartoffelsalat Tagesdessert

KW 43		Mittag Vollkost Menü		Mittag Vegi Menü 
Montag 19.10.2026	6, 9, 11	Pouletschenkelragout Gelbe Currysauce Basmatireis	6, 9, 11	Indisches Gemüsecurry Basmatireis
Dienstag 20.10.2026	1,3,7 7,10,9 1,7, 7	Hackbraten Senfsauce Gnocchi de Patate Herbstliches Gemüse	7 1,7, 7	Planted Chicken Ragout Gnocchi de Patate Herbstliches Gemüse
Mittwoch 21.10.2026	1,3,7,6 7	Poulet Cordon Bleu Pommes Bohnen	1, 3, 7 7	Ravioli Rustico Pesto und Pienenkerne Parmesan
Donnerstag 22.10.2026	1,3, 7 7 7	Schweinsschnitzel Rahmsauce Tagliatelle Ruebligemüse	1, 6,11	Mah Meh
Freitag 23.10.2026	1,4 9 7	Trutenpiccata Tomatensauce Blattspinat Reis	1,7 9 7	Grillkäse Tomatensauce Blattspinat Reis
Samstag 24.10.2026	9 1, 7 7	Saltimbocca (S) Bratensauce Linguine Kohlrabi	1, 7 7	Grillierter Tofu Linguine Kohlrabi
Sonntag 25.10.2026	9 7	Rindsragout Pommes Noisettes Rahm Wirsing	7	Falafel Kartoffel Rahm Wirsing

KW 44		Mittag Vollkost Menü		Mittag Vegi Menü		Menü Abend
Montag 26.10.2026	1,7 1,7	Äpler Magronen Apfelmus Reibchäs, Röstzwiebeln Menüsalat	1,7 1,7	Äpler Magronen Apfelmus Reibchäs, Röstzwiebeln Menüsalat	9,10 1	Kartoffel- Gemüseeeintopf Rinds-Wienerli Semmeli
Dienstag 27.10.2026	6,11 7 7	Pouletragout Sweet & Sour Basmatireis Asiagemüse	6,11 7 7	Tofu Sweet & Sour Basmatireis Asiagemüse	1, 1,3,7,8 7	Gemüse Bouillon mit Sternli Apfelstrudel Vanillesauce
Mittwoch 28.10.2026	7,9,10 7 7	Bratwurst (R/S) Senfsauce Pommes Noisette Rüebli Gemüse	7,9,10 7 7	Vegi Wurst Senfsauce Pommes Noisette Rüebli Gemüse	7 1, 3, 7	Chili con Carne Sauerrahm Reis Bolo de Arroz
Donnerstag 29.10.2026	1,7,9	Gehacktes(R) Hörnli Apfelmus Menüsalat	1,7 1	Chäshörnli Apfelmus Menüsalat Röstzwiebeln	1 7	Spaghetti Napoli Reibkäse Orange
Freitag 30.10.2026	1, 4, 7 7 7 7	Fisch Knusperli Remouladensauce Dampfkartoffeln Blattspinat	1 7 7 7	Vegi Ocean Sticks Remouladensauce Dampfkartoffeln Blattspinat	1, 7 7	Gemüsewähe Gurkensalat Schoggimousse
Samstag 31.10.2026 	7 1,7	Lachs Zitronenrahmsauce Tagliatelle Ofengemüse	1,3,6 7 1,7	Gemüse Balls Zitronenrahmsauce Tagliatelle Ofengemüse	1, 7 7	Gnocchi mit Kräuter & Cherrytomaten Blattsalat
Sonntag 01.11.2026	1, 7 7	Kalbsbraten Rosmarin Jus Polenta Bohnen	1 7 1, 7 7	Vegi Hackbällchen Rahmsauce Polenta Bohnen	1,3,7 7 7	Schnitzel Brot Coleslaw Fruchtjoghurt

Menüplan Restaurant



KW 44

Mittag Vollkost Menü

Mittag Vegi Menü

Montag
26.10.2026

1,7

1,7

Äpler Magronen
Apfelmus
Reibchäs, Röstzwiebeln
Menüsalat

1,7

1,7

Äpler Magronen
Apfelmus
Reibchäs, Röstzwiebeln
Menüsalat

Dienstag
27.10.2026

6,11

7

7

Pouletragout
Sweet & Sour
Basmatireis
Asiagemüse

6,11

7

7

Tofu
Sweet & Sour
Basmatireis
Asiagemüse

Mittwoch
28.10.2026

7,9,10

7

7

Bratwurst (R/S)
Senfsauce
Pommes Noisette
Rüebli Gemüse

7,9,10

7

7

Vegi Wurst
Senfsauce
Pommes Noisette
Rüebli Gemüse

Donnerstag
29.10.2026

1,7,9

Gehacktes(R) Hörnli
Apfelmus
Menüsalat

1,7

1

Chäshörnli
Apfelmus
Menüsalat
Röstzwiebeln

Freitag
30.10.2026

1, 4, 7

7

7

7

Fisch Knusperli
Remouladensauce
Dampfkartoffeln
Blattspinat

1

7

7

7

Vegi Ocean Sticks
Remouladensauce
Dampfkartoffeln
Blattspinat

Samstag
31.10.2026

7

1,7



Lachs
Zitronenrahmsauce
Tagliatelle
Ofengemüse

1,3,6

7

1,7

Gemüse Balls
Zitronenrahmsauce
Tagliatelle
Ofengemüse

Sonntag
01.11.2026

1, 7

7

Kalbsbraten
Rosmarin Jus
Polenta
Bohnen

1

7

1, 7

7

Vegi Hackbällchen
Rahmsauce
Polenta
Bohnen

Allergene & Herkunft

Allergene

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1 Glutenhaltige Getreide | 8 Hartschalenobst |
| 2 Krebstiere | 9 Sellerie |
| 3 Eier | 10 Senf |
| 4 Fische | 11 Sesamsamen |
| 5 Erdnüsse | 12 Schwefeldioxid und Sulfite |
| 6 Sojabohnen | 13 Lupinen |
| 7 Milchprodukte Lactose | 14 Weichtier |

Herkunft Fleisch

Geflügel (Poulet & Truthahn) (P,T)	Schweiz
Schweinefleisch(S)	Schweiz
Kalbfleisch(K)	Schweiz
Rindfleisch(R)	Schweiz
Wildfleisch(W)	Österreich/Deutschland

Herkunft Backwaren

Buttergipfeli	Frankreich	Quark Strudel	Schweiz
Rustico Gipfeli	Schweiz	Restliches Süsssteiggebäck	EU
Restliche Backwaren	EU		

Herkunft Fisch

Ursprungsland | Fanggebiete | Fangmethode

Lachs <i>Schottland / Norwegen</i> <i>Aquakultur</i>	Crevetten <i>Vietnam</i> <i>Aquakultur</i>
Forelle <i>Europäische Union</i> <i>Aquakultur</i>	Meeresfrüchte <i>Ostatlantik / Westatlantik/ w. Indischer Ozean</i> <i>Aquakultur/ Haken / Langleine / Reusen</i>
Zander <i>Europäische Union</i> <i>Aquakultur</i>	Scholle <i>Niederlande / Nordatlantik</i> <i>Wildfang / Schleppnetz</i>

Bei Fragen zu Deklaration oder Allergene dürfen Sie sich jeder Zeit an unser geschultes Küchenpersonal wenden.