

Menüplan vom 05. - 11. Oktober 2026

	Mittagessen	Abendessen
Montag	Gemüsesuppe ** Kalbsragout Szegediner Art (Sauerkraut, Paprika, Sauercreme) Kartoffelstock Erbsli und Rüebli	Wienerli im Blätterteig Blumenkohlsalat oder Café complet mit gekochtem Ei
Dienstag	Solothurner Weissweinsuppe ** Gefüllter Burrito mit Truten, Mais, Bohnen und Käse überbacken Lauchgemüse	Rührei mit Schinkenwürfel und Schnittlauch Ruchbrot oder Café complet mit Fruchtcocktail
Mittwoch	Kräutercremesuppe ** Siedfleisch an Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Dörrbohnen ** Gebrannte Creme	Zwiebelwähe Grüner Salat oder Café complet mit Kirikäsli
Donnerstag	Fenchelsuppe ** Schweinskotelett an Café de Paris Sauce Pilaw-Reis Wirsing	Birchermüesli mit Apfel, Birnen und Nüssen Schlagrahm & Ruchbrot oder Café complet mit Pfirsichschnitzen
Freitag	Brotsuppe mit Peterli ** Pochierte Dorschwürfel (FAO 27) an Dillrahmsauce Gemüseravioli Rahmspinat ** Orangen-/Dattelsalat	Spätzli-/Gemüse-Gratin Grüner Salat oder Café complet mit Fruchtjoghurt
Samstag	Suppe dörfliche Art ** Rindshackbällchen an Preiselbeersauce Polenta Violette Karotten	Käsesalat mit Dörrfrüchten Nüsslersalat und Vollkornbrot oder Café complet mit Salami
Sonntag	Rosenkohlsuppe ** Schwedenbraten an Cognacsauce Kartoffelkroketten Herbstliches Mischgemüse ** Tarteletts mit Limonenmousse	Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce oder Café complet mit Apfelschnitzli