Menuplan Woche 43 19. - 23. Oktober 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Tee/Wasser/Milch VK Toast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter, Confi Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VKToast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter, Confi Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Toast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter, Confi Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Toast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter, Confi Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Toast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter, Confi Saisonale Früchte
Mittag	Tee/Wasser Kabis/Rüeblisalat/Ei Kartoffeln überback. mit Raclettekäse, Essiggurke, Silberzwiebel Dessert: Apfeltiramisu	Tee/Wasser Kopfsalat/Hüttenkäse Penne Carbonara mit Schinken Apfelmus Bohnen* Reibkäse	Tee/Wasser Gemüse mit Dip Rösti gebraten Spiegelei	Tee/Wasser Maissalat*/Mozzarella Reis Brätchügeli Leichte Rahmsauce Erbsli und Rüebli	Tee/Wasser Nüsslisalat mit Ei gebratene Kartoffelgnocchi* Tomatenricottasauce Reibkäse Pfälzerrüebli gedämpft
Zvieri	Quark mit Apfel	Birchermüesli	Cracker mit Frischkäse	Milchreis	Cracker mit Hüttenkäse

* kommt aus dem Tiefkühler

Es stehen saisonale Früchte zur Verfügung.
Brot/Knäckebrot/Kräcker stehen bei Bedarf zu jedem Zvieri zusätzlich zur Verfügung.
Tee/Wasser stehen ganztags zur Verfügung.
Dessert: verschiedene Varianten von rohen und gekochten Früchten und einmal in der Woche ein süsses Dessert

Das Fleisch kommt aus der Schweiz, ansonsten ist es auf dem Menuplan deklariert.
Bei Allergien und Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte an die Köchin.

Menuplan Woche 44 26. - 30. Oktober 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Tee/Wasser/Milch VK Toast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter,Confi Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VKToast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter,Confi Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Toast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter,Confi Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Toast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter,Confi Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Toast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter,Confi Saisonale Früchte
Mittag	Tee/Wasser Nüsslisalat mit Ei Ghackets und Hörnli Reibkäse Apfelmus Ofenkürbis	Tee/Wasser Rüeblisalat Hüttenkäse Gebratener Reis mit Ei Currysauce, Kichererbsen Asiagemüse (Rüebli, Aubergine/Chinakohl) Schoggicheesecake	Tee/Wasser Kopfsalat Penne Tomatenricottasauce Gemüsestreifen Rüebli, Kohlräbli, Lauch Reibkäse	Tee/Wasser Randenapfelsalat Gebratene Quarkspätzli Rotkraut Champignons Reibkäse	Tee/Wasser Kürbissuppe Pizza Margeritha Gemüsepizza Pizza mit Schinken Pizza Salami
Zvieri	Milchreis und Birnen	Bananenshake	Hüttenkäse mit Apfel	Joghurt mit Apfel	Gemüse mit Mozzarella

* kommt aus dem Tiefkühler

Es stehen saisonale Früchte zur Verfügung.
Brot/Knäckebrot/Kräcker stehen bei Bedarf zu jedem Zvieri zusätzlich zur Verfügung.
Tee/Wasser stehen ganztags zur Verfügung
Dessert: verschiedene Varianten von rohen und gekochten Früchten und einmal in der Woche ein süsses Dessert

Das Fleisch kommt aus der Schweiz, ansonsten ist es auf dem Menuplan deklariert.
Bei Allergien und Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte an die Köchin.

Menuplan Woche 45 2. - 6. November 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Tee/Wasser/Milch VK Toast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter,Confi Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VKToast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter,Confi Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Toast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter,Confi Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Toast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter,Confi Saisonale Früchte	Tee/Wasser/Milch VK Toast/Brot Naturjoghurt, Ei, Käse Birchermüesli Volkornflocken Butter,Confi Saisonale Früchte
Mittag	Tee/Wasser Maissalat* / Hüttenkäse Kartoffestock Bratensauce Gemüsechüechli	Tee/Wasser Nüsslisalat mit Ei Käsespätzli Apfelmus Rosenkohl	Tee/Wasser Gemüse mit Quark Bratkartoffeln Bratwurst Bohnen*	Tee/Wasser Rüblisalat/ Ei Lasagne Colori gelbe Rüebli gedämpft	Tee/Wasser Kopfsalat Kichererbsen Risotto Maischüechli Fenchel überbacken Reibkäse Dessert: Vanillecreme
Zvieri	Blevita mit Frischkäse	Birchermüesli	Bananenshake	Joghurt mit Apfel	Früchte und Cracker

* kommt aus dem Tiefkühler

Es stehen saisonale Früchte zur Verfügung.
Brot/Knäckebrot/Kräcker stehen bei Bedarf zu jedem Zvieri zusätzlich zur Verfügung.
Tee/Wasser stehen ganztags zur Verfügung
Dessert: verschiedene Varianten von rohen und gekochten Früchten und einmal in der Woche ein süsses Dessert

Das Fleisch kommt aus der Schweiz, ansonsten ist es auf dem Menuplan deklariert.
Bei Allergien und Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte an die Köchin.