

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
Montag 26.10.2026	Karotten-Birnensuppe Schweins-Voressen nach Bauernart Kartoffelstampf mit Kräutern Apfel-Rotkraut	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Karotten-Birnensuppe Gemüse-Stroganoff in Paprika-Rahmsauce Kartoffelstampf mit Kräutern Apfel-Rotkraut	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Dienstag 27.10.2026	Griesssuppe Leopold Saftiger Kalbs-Hackbraten mit Champignonrahmsauce Safrannudeln Gourmet-Gemüse Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Griesssuppe Leopold Vegetarischer Hackbraten mit Champignonrahmsauce Safrannudeln Gourmet-Gemüse Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Mittwoch 28.10.2026	Steinpilz-Crèmesuppe Gebratener Poulet-Oberschenkel mit Orangen-Honigsauce Fregula Sarda mit Gemüse Gedünsteter Broccoli Traubenkuchen mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13	Steinpilz-Crèmesuppe Gemüse Frühlingsrolle mit Sweet Sour Sauce Fregula Sarda mit Gemüse Gedünsteter Broccoli Traubenkuchen mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13
Donnerstag 29.10.2026	Blumenkohlcrèmesuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Geschmorte Bohnen Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Blumenkohlcrèmesuppe Vegetarische Bratwurst mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Geschmorte Bohnen Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Freitag 30.10.2026	Tessiner Minestrone Alaska Seelachs-Knusperfilet Tatarsauce Butterkartoffeln mit Dill Rahmspinat	00 01,02, 03,07, 08,09, 05,13 FA061	Tessiner Minestrone Hausgemachtes Gemüse im Backteig frittiert Tatarsauce Butterkartoffeln mit Dill Rahmspinat	00 01,02, 03,07, 08,09, 12,13
Samstag 31.10.2026	Kräutercrèmesuppe Spaghetti dello Chef mit Speck und Pilzen in Rahmsauce Grilltomate Kleiner Salat	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13 *EU	Kräutercrèmesuppe Spaghetti Primavera mit Pilzen und Gemüse in Rahmsauce Grilltomate Kleiner Salat	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13 *EU
Sonntag 01.11.2026 Allerheiligen	Bouillon mit Gemüsestreifen *Rehpfeffer Winzerart Trauben, Perlzwiebeln & Croutons Hausgemachte Quarkspätzli Geschmorter Rosenkohl Vermicelles mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13 12	Bouillon mit Gemüsestreifen Gebratene Kräuterseitlinge in Rotweinsauce Hausgemachte Quarkspätzli Geschmorter Rosenkohl Vermicelles mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13 12