

Menüplan

Woche vom 05. – 09. Oktober 2026

Tägliches Frühstück
und Znüni



Mittagessen

Zvieri

Montag
05. Oktober

Spaghetti
Bolognese (o.Schw.)
Reibkäse
Saisonaler Blattsalat
mit Kernen

Pavesi mit Eierquark
Früchte



Dienstag
06. Oktober

Quorn- Kürbis Gulasch
Jaminreis
Saisonaler Blattsalat
mit Hüttenkäse

Milchbrot mit Ovibutter
Äpfel

Mittwoch
07. Oktober

Kalbfleisch mit
Eierschwämmli
Kartofflestock
Erbsli mit Artischocken

Rosmarinkracker
mit Rüebli
und Mozzarella



Donnerstag
08. Oktober

Vegetarische Leckereien
Mediterraner Herbstsalat
Quarksauce
Saisonaler Blattsalat
Rhabarberkompott

Gefrorenes Softice
in der Formschale
Früchte



Freitag
09. Oktober

Gemüsecremesuppe
Pouletfilet Blankett
Gerste
Romanesco mit Edamame

Salzstengeli mit
Kräuterdip und Tomätli



Menüplan

Woche vom 12. – 16. Oktober 2026

Tägliches Frühstück
und Znüni

Mittagessen

Zvieri



Montag
12. Oktober

Gemüsecremesuppe
Toast Williams
Saisonaler Blattsalat
mit Ei und Linsen

Joghurt mit Früchten
Kräcker
Äpfel

Dienstag
13. Oktober

Dexter Saftplätzli
Eierspätzli
Dörrbohnen

Maiswaffeln mit
Gelberbsenquark
Früchte



Mittwoch
14. Oktober

Vegi- Burger
Kätersauce
Teigwaren
Ofengemüse

Caramelcreme
Kokoskräcker
Äpfel



Donnerstag
15. Oktober

Geflügelschnitzel
Pilzrahmsauce
Bratkartoffeln
Saisonaler Blattsalat

Pancroc mit
Rüebli- Hüttenkäse
Früchte



Freitag
16. Oktober

Linsensbolognese
mit Hörnli
Reibkäse
Apfelmus
Saisonaler Blattsalat

Gebäckplatte
Äpfel



Menüplan

Woche vom 19. – 23. Oktober 2026



Tägliches Frühstück
und Znüni



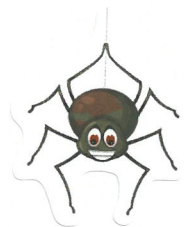
Mittagessen

Zvieri

Schulbeginn
Montag
19. Oktober

Pouletcurry
Bulgur
Fenchel mit Cranberries
Saisonaler Blattsalat
mit Kichererbsen

Darvida mit
Peterliquark
Früchte



Dienstag
20. Oktober

Kürbiscremesuppe
Pizza Margherita
Randensalat mit Sesam
Saisonaler Blattsalat
mit Ei

Pannacotta mit
Schoggisauce
Äpfel



Mittwoch
21. Oktober

Omeletten mit
Ghackets (o.Schw.)
Blumenkohl Mornaysauce
Aprikosen Kompott

Reiswaffeln mit
Kräutercreme
Früchte



Donnerstag
22. Oktober

Tofuschnitzel paniert
Tomatenrisotto
Saisonaler Blattsalat
mit Sbrinzscheiben

Maisbrötli mit
Beeributter
Äpfel



Freitag
23. Oktober

Rösti Pastetli
mit Brätfüllung (o.Schw)
Rüebli mit Pastinaken

Purkornbrot mit Käsli
Früchte



Kalb, Rind und Geflügel: Herkunft Regional
Bio Dexter Rindfleisch: Herkunft Lutzenberg CH
Hecht: Herkunft CH
Lachsfilet: Herkunft Lostallo Tessin
Crevetten Herkunft: Vietnam
Menüänderungen sind vorbehalten

«Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb so weit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.»

Menüplan

Woche vom 26. – 30. Oktober 2026

Tägliches Frühstück
und Znüni

Mittagessen

Zvieri



Montag
26. Oktober

Quornwürfeli mit Linsen
Polenta
Kürbissalat
Saisonaler Blattsalat

Quark mit Früchten
Kräcker
Äpfel



Dienstag
27. Oktober

Kalbsweisswürstli mit
Senf
Sauerkraut + Dörrbohnen
Salzkartoffeln

Dinkelbrötli mit
Sesambutter
Früchte



Mittwoch
28. Oktober

Gemüsecremesuppe
Hirse- Maisburger mit
Tomatensauce
Erbsli mit Edamame

Tempi Milchschnitte
Äpfel



Donnerstag
29. Oktober

Fleisch Zaubertopf
(o.Schw.) mit Peperoni
Pilawreis
Rüebli
Saisonaler Blattsalat

Ribelmais Chips
mit Randensalsa
Früchte



Freitag
30. Oktober

Äpler Magronen
Apfelmus
Linsensalat mit Lauch
Saisonaler Blattsalat

Mini Mandegipfeli
Äpfel



Menüplan

Woche vom 02. – 06. November 2026

Tägliches Frühstück
und Znüni



Mittagessen

Zvieri

Montag
2. November

Pouletghackets mit
mit Kartoffelstock
Broccoli m. Mandelbutter

Salzbrezel mit
Käsequarkdip
Früchte



Dienstag
3. November

Auberginen Schnitzel
Tomatensauce
Gemischte Beilagen
Rüebli Salat
Saisonaler Blattsalat

Vermicelle mit
Meringues und Rahm
Äpfel



Mittwoch
4. November

Kalbsvoressen
Ebly
Rotkraut mit
Glasierten Marroni

Tuctuc mit
Linsenaufstrich
Früchte



Donnerstag
5. November

Kürbissuppe
Chäshörnli mit
Knusperzwiebeln
Saisonaler Blattsalat

Mangojoghurt mit
Kokos und Haferflocken
Kräcker
Äpfel



Freitag
6. November

Rindfleischrugeli
Trockenreis
Wirtsgemüse
Birnenkompott

Knusperfischli mit
Rüebli und Fenchel
Früchte

