

## Mittagessen im Alters- und Pflegezentrum

### Wochen-Hit

(Montag bis Samstag)

Berner Cervelat  
mit Käse und Speck  
begleitet von Rösti-Talern  
und Rahm-Sauerkraut

Menu 1, Menu 2, Tages-Teller und Wochen-Hit:  
mit Suppe und Salat

Mittwoch, Freitag und Sonntag mit Dessert

Montag bis Samstag Fr. 21.70, kleine Portion Fr. 19.70

Sonntag Fr. 26.00, kleine Portion Fr. 24.00

### Menu 1

### Menu 2

|                                 |                                                                                                                                                                                |                                                                                                            |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag,<br>12. Oktober 2026     | Spinat-Cremesuppe 4<br>Emmentaler Brätschnitzel<br>mit Jus<br>begleitet von Bratkartoffeln<br>und Lauch-Gemüse                                                                 | Kürbis-Piccata<br>an Basilikum-Rahmsauce<br>dazu Mais-Couscous mit Dörrtomaten<br>und Gemüsejulienne       |
| Dienstag,<br>13. Oktober 2026   | Kraftbrühe mit Backerbsen 1,2,5<br>Poulet-Fleischvogel mit Pastrami (Rind)<br>an Balsamico-Sauce<br>begleitet von Fusilli<br>und Dampftomate                                   | Gebratenes Doradenfilet<br>an Weissweinsauce<br>mit Brätler-Kartoffeln<br>und gedünsteten Peperonistreifen |
| Mittwoch,<br>14. Oktober 2026   | Marroni-Püreesuppe 4<br>Siedfleisch (Rind)<br>an Meerrettichsauce<br>dazu Petersilien-Kartoffeln<br>und Dörrbohnen                                                             | Appenzeller Käse-Spätzli<br>mit Röst-Zwiebeln<br>und Apfelkompott                                          |
| Donnerstag,<br>15. Oktober 2026 | Caramelköpfl 2,5<br>Suppe Hausfrauenart 4<br>Kalbsrahmgulasch nach Wiener Art<br>begleitet von Serviettenknödeln<br>und gedünstetem Wirz                                       | Gebackener Camembert<br>serviert mit Preiselbeeren<br>und Kartoffel-Erbsen-Püree                           |
| Freitag,<br>16. Oktober 2026    | Weisse Bohnensuppe (passiert)<br>Wild-Hackbraten (EU)<br>an Wacholder-Rahmsauce<br>serviert mit Knöpfli<br>und Apfel-Rotkraut                                                  | Gedämpftes Dorsch-Filet<br>an provenzalischer Sauce<br>dazu Tomaten-Risotto<br>und Spitzkabis              |
| Samstag,<br>17. Oktober 2026    | Kaffeeccreme mit Schoko-Crumble 1,2,5<br>Lauch-Cremesuppe<br>Poulet-Geschnetztes<br>"Stroganoff"<br>(Peperoni-,Essigurken-,Champignons)<br>dazu Pilawreis mit Erbsli und Rüebl | Herbstliches Gemüse<br>mit Quornwürfeln<br>im Rösti-Pastetli                                               |
| Sonntag,<br>18. Oktober 2026    | Geflügelbouillon mit Eierfäden 5<br>Sanft gegartes Roastbeef<br>begleitet von Sauce Béarnaise<br>serviert mit Dauphine-Kartoffeln<br>und Marktgemüse                           | Sacher-Schnitte 1,2,5,6,8<br>Gebratene Griess-Schnitte<br>mit Ratatouille<br>und pochiertem Ei             |

Vielen Dank für Ihren Besuch. Auf Wiedersehen.

Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte beim Servicepersonal nach. Tageshit auf Anfrage.

\*\*= Gästewunsch #= Bewohnerrezepte von früher

Wenn nicht anders gekennzeichnet, beziehen wir Schweizer Fleisch.

Herkunft Fleisch und Fisch : FR= Frankreich, NZ= Neuseeland, HU= Ungarn, AT= Österreich, IS=Island, NL=Niederlande, NO=Norwegen, DK=Dänemark, VN=Vietnam