Speiseplan **Esszimmer**

23.11 - 29.11.2026

	Montag	Vegetarischer - Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hauptgericht	Kalbsrragout Champignons Karotten-Rosenkohl Spätzle	Kürbis-Pastinaken-Rahmsuppe Kernöl Bio-Brötchen	Leberkäse "Landschwein" Pommes frites Mais/Erbsen	Hähnchenschnitzel "paniert" Teriyaki Sauce Mienudel	Reispfanne Seelachs /Gemüse Mies-Muscheln	Tortellini Tomatensauce Grana Padano Kräuter-Pesto	Enten Essen
Alternative	Gemüse-Köttbullar Karotten-Rosenkohl Spätzle	Kaiserschmarn Birnen-Apfelkompott	Kartoffel-Linsenrösti Pommes frites Currysauce	Asiatische Teigtasche Pak-Choi-Gemüse Mienudel	Frischkäse-Kartoffel-Snack Grillgemüse Tomatensauce	Tortellini Tomatensauce Grana Padano Kräuter-Pesto	Bayrische Ente Bratensauce Rotkohl Kartoffelknödel
Nachspeise	Mango-Creme-Fraiche Schnitte	Mandarinen/ Trauben	Creme-Törtchen	Sahnequark Erdbeersauce	Bio-Schokobrötchen	Regionaler Joghurt Cerealien	Lebkuchen-Pralinen-Mousse Beerenfrüchten
Salatbuffet	Krautsalat Kümmel	Tomaten-Mozzarella-Salat	Italienischer Gemüsesalat	Hirtensalat Gurke und Feta	Belugalinsen-Salat	Gurken-Dill-Salat	Veganes Schnitzel von Wurzelgemüse Champignonrahm Kartoffelklöße
Abendessen	Schweizer Wurstsalat	Käseplatte	Wienerle Senf	Nudelsalat	Frikadelle	Bratwurst	Vesper

Änderungen vorbehalten!

Allergene und Zusatzstoffe können bei unseren Mitarbeitern erfragt werden! (Produktdatenordner)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.