# Menuplan vom 9. November bis 15. November 2026

ALTERSZENTRUM KAPPELHOF

| | Montag, 9. November 2026 | Dienstag, 10. November 2026 | Mittwoch, 11. November 2026 | Donnerstag, 12. November 2026 | Freitag, 13. November 2026 | Samstag, 14. November 2026 | Sonntag, 15. November 2026 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MITTAGESSEN | Gemischter Salat | Spitzkabissalat | Gemischter Blattsalat glasierten Maroniwürfeln und Trauben | Gemischter Salat | Kürbis-Apfelsalat | Grüner Bohnensalat | Nüsslisalat Ei | MITTAGESSEN |
| | Gemüsepüreesuppe | Gebundene Ochsenschwanzsuppe | Bündner Gerstensuppe | Mais-Currycremesuppe | Tomatencremesuppe Gin | Randencremesuppe | Rosenkohlcremesuppe Speckwürfeln | |
| | Panierte Fleischkäsetranche Ketchup | Pochiertes Pouletbrüstchen Wiskyrahmsauce | Hausgemachter Käse-Zwiebelfladen Apfel-Zimtfladen | **Spaghetti-Plausch** | Seezungenfilet Gemüsestreifen Noilly Pratsauce | Rindsgulasch Paprikasauce Essiggurkenstreifen | Gebratenes Rehmedaillons Preiselbeer-Wildrahmsauce | |
| | Pommes frites | Kürbis-Risotto | * | Bologneser-, Tomaten- und Carbonarasauce | Trockenreis Safran | Polenta Nüssen | Sautierte Butterspätzli | |
| | Gartenerbsen mit Karotten | Broccoliröschen polnische Art | * | Reibkäse | Kefen mit Schwarzwurzeln | Ratatouille mit Oregano | Geschmortes Apfel-Rotkraut glasierten Maroni | |
| | Schoggi Pudding-Terrine Rahm oder Tagesfrucht | Orangensalat mit 1 Kugel Glace Rahm oder Tagesfrucht | Waldhonigköpfli Traubenkompott oder Tagesfrucht | Hausgemachte Birnen-Jalousi Sauce Bischof oder Tagesfrucht | Bananencreme- Baileys oder Tagesfrucht | Zweifarbiger Früchteschaum im Glas oder Tagesfrucht | Torta della Nonna oder Tagesfrucht | |
| ABENDESSEN | Tagessuppe | Tagessuppe | Tagessuppe | Tagessuppe | Tagessuppe | Tagessuppe | Tagessuppe | ABENDESSEN |
| | * | Brüsselersalat | * | Saisonsalat | Russischer Salat | Bunter Herbstsalat | * | |
| | Kalter Braten dünn aufgeschnitten Tartar Sauce | Gebackenes Gemüsekäseküchlein | Marillen-Topfen-Knödel Brot-Mohnmantel Vanille- Kirschsauce | Blätterteigpastetli Brätchügeli und Fleischstreifen an Pilzrahmsauce | Bayrische Kraut-Schupfnudeln Rahm Käse überbacken Röstzwiebeln | Gefüllter Pfannkuchen Wald-Pilzragout | Italienischer Fleischsalat Calypsosauce | |
| | Baguette | * | Pfirsichkompott | " | " | * | Brot | |

**WOCHENHIT (mittags und abends)**

St.Galler Hackbraten Pfefferrahmsauce Gnocchetti-Sarditeigwaren

oder

Hausgemachtes Birchermüesli

**VEGETARISCHER- HIT (mittags)**

Kürbis-Kartoffel-Rösti überbacken 1 Spiegelei

Wir beziehen unsere unverpackten Backwaren sowie Fleisch und Fisch aus einheimischer Produktion.
Import Backwaren sowie auch Fleisch und Fisch wird speziell gekennzeichnet.
Herkunft: Poulet aus Frankreich ,Fisch aus Spanien/Reh aus Zöls
Liebe Bewohner*innen und Gäste. Falls Sie an einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unseren Küchenchef oder seinen Stellvertreter.
Gerne nehmen sie sich die Zeit, Ihr Anliegen mit Ihnen zu besprechen.
Vielen Dank.

