

Menuplan vom 28. September bis 4. Oktober 2026



	Montag, 28. September 2026	Dienstag, 29. September 2026	Mittwoch, 30. September 2026	Donnerstag, 1. Oktober 2026	Freitag, 2. Oktober 2026	Samstag, 3. Oktober 2026	Sonntag, 4. Oktober 2026	
MITTAGESSEN	Gemischter Salat	Brüsslersalat mit Nüssen und Traubenbeeren	Gekochter Randensalat	Maissalat mit Früchten und Currydressing	Bunter "Wiesn" Blattsalat mit Ruchbrotroutons	Kürbis-Apfelsalat	Coleslaw-Salat	MITTAGESSEN
	Gemüsecreme Suppe	Kraftbrühe mit Flädli	Kürbis-Currycremesuppe	Pilzrahmsuppe	Bier-Brotsuppe	Gebundene Ochsenchwanzsuppe	Lauchcremesuppe	
	Rindgeschnetzeltes Appenzeller-Senfrahmsauce	Ungarisches Gulasch Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen	Blutwurst und Rippli auf Elsässer Sauerkrautbeet	Gefülltes Schweinsschnitzel mit Spinat und Käse	Reichhaltiges Münchner Oktoberfest- Buffet im Kappelhof	Gebratene Bratwurst mit Knusperzwiebeln Fleischjus	Schweinsfilet am Stück gebraten Cognacrahmsauce	
	Kürbis-Kartoffelrösti	Polenta mit Dörrfrüchtestreifen	Salzkartoffeln	Pommes Duchesse		Spiralenteigwaren	Kürbisrisotto	
	Broccoli mit Brotkruste	Geschmorter Fenchel Mailänder Art	*	Buntes Wurzel- und Knollengemüse		Karotten mit Gartenerbsen	Buntes Mischgemüse	
	Toggenburger Schlorzifladen oder Tagesfrucht	Hausgemachter Birnen-Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Tagesfrucht	Zitronencake oder Tagesfrucht	Kleiner hausgemachter Nussgipfel oder Tagesfrucht		Erdbeer-Panna Cotta-Köpfli oder Tagesfrucht	Pochierte Rotwein- Zwetschgen mit Zimt Parfait oder Tagesfrucht	
ABENDESSEN	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	ABENDESSEN
	*	*	*	Saisonsalat	*	Bunter Herbstsalat	*	
	Fleischkäseteller mit gefülltem Ei reich garniert	Zwieback-Auflauf mit Quark und Apfel	Laugenbrötchen mit Avocadocreme und Rauchlachstreifen	"Magaronen Ascona" Magaronen mit Pouletwürfeln Kräutern und Tomatensauce	Münchner Königsschmarren mit Sultaninen	"Toast Hawaii" Toastbrot mit Schinken, Ananas, Herzkirsche und Käse überbacken	Italienischer Fleischsalat an feiner Cocktailsauce reich garniert	
	Laugenspitzenbrötchen	Lauwarme Beerensauce	*		Aprikosenkompott	*	Buns-Brötchen	



WOCHENHIT (mittags und abends)

Hausgemachter Hirschkäse mit Spätzli

oder

Hausgemachtes Birchermüesli



VEGETARISCHER- HIT (mittags)

Spaghetti an pikanter Gemüse-Tomatensauce mit Reibkäse

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 ,Hirsch aus Österreich

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.

