Menuplan vom 23. November bis 29. November 2026



ALTERSZENTRUM KAPPELHOF

	Montag, 23. November 2026	Dienstag, 24. November 2026	Mittwoch, 25. November 2026	Donnerstag, 26. November 2026	Freitag, 27. November 2026	Samstag, 28. November 2026	Sonntag, 29. November 2026
MITTAGESSEN	Gemischter Salat	Bohnensalat	Reis-Früchte Salat	Karottensalat Cottage	Kabis-Kümmelsalat	Endiviensalat Orangenfilets	Nüsslisalat Mimosa
	Gemüsepüreesuppe	Karottensuppe mit Vanille	Thailändische Curry-Kokossuppe	Kraftbrühe mit Goldwürfeln	Randencremesuppe	Belugalinsensuppe	Kürbis-Apfelcremesuppe
	Geschmorter Rindsbraten Rotweinsauce	"Berner Platte" mit Wienerli, Siedfleisch und Salzspeck	Glasierte gefüllte Kalbsbrust Madairasauce	**Raclette-plausch**	Frittierte und marnierte Fischknusperli Sauce Tartar	Schweinsschnitzel Mailänder Art Paniert mit Parmesan und Brotkrumen	Niedergegartes Kalbsnüssli Portorahmsauce
	Kräuter-Spätzli	Elsässer- Sauerkrautbeet	Polenta Nostrano	Mit Specktranchen, Cipollata, Maiskölbchen, Cornichons und roten Zwiebeln	Schnittlauchkartoffeln	Spiralenteigwaren	Kartoffelpüree
	Rosenkohl mit Maronen	Savoyarde Kartoffeln	Gratinierter Fenchel	Raclette Kartoffeln	Broccoliröschen Eibutter	Geschmorter Wirsing	Geschmortes Apfel-Rotkraut mini Preiselbeer-Birnel
	Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm oder Tagesfrucht	Weisses Maronimousse frische Feigen oder Tagesfrucht	Früchteschnitte oder Tagesfrucht	Hausgemachte Glühweincreme oder Tagesfrucht	Zimtfladen oder Tagesfrucht	Apfelküchlein Vanilleglace oder Tagesfrucht	Kleiner Dessertteller oder Tagesfrucht
ABENDESSEN	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
	*	*	*	*	*	Saisonsalat	*
	Fleischkäse-, Essigurken- und Käsestreifen Zwiebelvinaigrette	Zwieback-Auflauf Quark und Apfel	Schinkenroulade mit russischem - und Sellerie Salat gefüllt	Rauchlachstoastbrot garniert	Wiener Kaiserschmarren	Gefüllte vegetarische Ravioli Tomatenrahmsauce	Italienischer Fleischsalat Cocktailsauce
	Baguette	Pfirsichkompott	kleines Brötchen	"	Zwetschgenkompott	*	Brot

WOCHENHIT (mittags und abends)

Brätchügeli Curryrahmsauce im Reisring

oder

Hausgemachtes Birchermüesli

VEGETARISCHER- HIT (mittags)

Gemüse-Eieromelette mit Pilzen
Rahmsauce

Wir beziehen unsere unverpackten Backwaren sowie Fleisch und Fisch aus einheimischer Produktion.
Import Backwaren sowie auch Fleisch und Fisch wird speziell gekennzeichnet.
Herkunft: Fisch aus Isalnd, Spanien,Estland/
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.



Letzte Änderung/Ausdruck:
16.11.2026 08:13