Menuplan vom 2. bis 8. November 2026



ALTERSZENTRUM KAPPELHOF

	Montag, 2. November 2026	Dienstag, 3. November 2026	Mittwoch, 4. November 2026	Donnerstag, 5. November 2026	Freitag, 6. November 2026	Samstag, 7. November 2026	Sonntag, 8. November 2026
MITTAGESSEN	Gemischter Salat	Zuckerhutsalat mit Rossostreifen	Linsensalat mit Ananaswürfeln	Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill	Endiviensalat mit Tomatenschnitzen	Apfel-Currysalat	Herbstlicher Blattsalat mit Sprossen
	Suppe Garbure	Kraftbrühe mit Backerbsen	Karottencremesuppe mit Vanille	Gelbe Räbencremesuppe mit Schinkenwürfeln	Kabissuppe mit Kümmel	Süsskartoffelcremesuppe	Sellerie-Apfelcremesuppe
	Marinierter Schweinehalsbraten Biersauce	Rindskarbonade Geschmortes Rindssaftplätzli Zwiebel-Biersauce	Gehacktes an Brauner Sauce	**"Kappelhof Metzgete"** Mit Salzspeck, Wienerli , Rippli Blutwurst und Schweins-geschnetzeltes	Gebratenes Forellenfilet mit Tartar Sauce	Rindsfleischstreifen an süss-sauer Sauce	Glasierter Kalbsschulterbraten Eierschwämmlirahmsauce
	Polenta-Bramata mit Kürbiskernen	Kartoffelpüree mit Tartuffo	Hörnli-Teigwaren	Butterkartoffeln und Kartoffelpuffer mit Kürbis	Savoyarde-Kartoffeln	Pilawreis mit Sultaninen	Kürbis-Kartoffelgratin
	Broccoliröschen mit Bröselbutter	Gratinierter Fenchel	Apfelmus	Elsässer Sauerkraut und Wurzel- und Knollengemüse	Gartenerbsen mit Schwarzwurzeln	Gedünstetes Ratatouille mit Oregano	Gefüllte Tomate mit Spinat
	Rüeblischnitte oder Tagesfrucht	Gebackener Speckmoggen (mit Nuss-Mandelfüllung) oder Tagesfrucht	Schoggi-Bananencreme oder Tagesfrucht	Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm oder Tagesfrucht	Früchteschnitte mit Rahm oder Tagesfrucht	Mandel-Zimt Köpfli mit Zwetschgenkompott oder Tagesfrucht	Coupe Nesselrode (Vermicelles mit Vanilleglace) oder Tagesfrucht
ABENDESSEN	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
	*	*	*	*	Bunter Herbstsalat	Saisonsalat	*
	Appenzeller Wurst-Käsesalat mit Zwiebeldressing reich garniert	"Fotzelschnitte " Toastbrot im süssen Omelettenteig gebraten	Gefülltes Pariser Brötchen mit Fleischkäse	Milchreis mit Zimt und Zucker	Tiroler Gemüselasagne mit geraffeltem Gemüse an Tomatenrahmsauce	Winzernudeln mit Wurströdli, Speck, Wirsing und Karotten an Rahmsauce	Fleischkäse-Gemüse Sülzli mit Gemüsevinaigrette garniert
	Brot	Apfelkompott	*	Zwetschgenkompott		*	Laugenspitzbrötchen

WOCHENHIT (mittags und abends)

Wittenbacher Hirschpfeffer mit hausgemachten Butterspätzli

oder

Hausgemachtes Birchermüesli

VEGETARISCHER HIT (mittags)

Eieromelette mit Gemüsestreifen und Tagesgemüsebeet

Wir beziehen unsere unverpackten Backwaren sowie Fleisch und Fisch aus einheimischer Produktion.
Import Backwaren sowie auch Fleisch und Fisch wird speziell gekennzeichnet.
Herkunft: Hirsch aus Österreich ,Fisch aus Italien
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:
28.10.2026 08:05