

Menüplan vom 6. Oktober bis 12. Oktober 2025

Datum	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Tagesdessert	Abendessen
Montag 06.10.2025	Erbsensuppe	"Okt" Bayrischer Wiesenfleischkäse mit Meerrettichsenf und Kartoffelsalat	Kürbisschnitt aus dem Ofen mit Feta, dazu Kartoffelstock	Meringues mit Rahm	Götterspeise mit frischen Beeren
Dienstag 07.10.2025	Basler Mehlsuppe	Rindsvoressen an Paprikasauce serviert mit Peterlispätzli und Kohlraben	Gemüserösti mit Hüttenkäseschnitzel und Sauerrahmsauce, dazu Vichykarotten	gefüllte Windbeutel mit Vanillerahm	Schinken-Lauchstrudel an Weissweinsauce, dazu Randensalat
Mittwoch 08.10.2025	Pastinakenpüree-suppe	Blätterteigpastetli gefüllt mit Brätkügeli und Kalbsgeschnetzeltem, dazu Karotten und Erbsen	Walliser Käseschnitte mit Gurken, Silberzwiebeln und Maiskölbli	Marronicreme mit Rahm	Siedfleischsalat vom Tafelspitz, Peperoni, Zwiebeln, Gurken und Tomaten, dazu Brot
Donnerstag 09.10.2025	Bouillon mit Eierstich	"Hit" Krustenbraten vom Alpsüüli nach Bayrische Art an Biersauce, dazu Kartoffelstock und Bohnengemüse	Kürbisrisotto mit Datteltomaten und Parmesan	Fruchtsalat	Aufschnitt-Teller mit Gurken, Ei und Tomate, dazu Huusbrot und Butter
Freitag 10.10.2025	Klare Zwiebelsuppe	"Riz Casimir" Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, dazu Butterreis und Früchtegarnitur	Gemüseragout mit Hörnli, dazu Apfelmus und Parmesan	Schwedische Plunder	Griessauflauf "Mirka" mit Aprikosen und Quark
Samstag 11.10.2025	Lauchcrèmesuppe	Einsiedler Hafenchabis mit Schweinefleisch und Weisskohl, serviert mit Gummel und Apfelstückli	Pizokel (Quarkspätzli) mit Cherrytomaten, Mozzarella und Zucchini	Erdbeertiramisu	lauwarmer Apfelstreuselkuchen mit Vanillesauce
Sonntag 12.10.2025	Champignoncrème-suppe	Schweinsfilet in Kräuterbrotkruste an Champignonrahmsauce, dazu Butternudeln und glasierte Karotten	Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce, dazu Basmatireis und asiatisches Gemüse	Schwarzwälder-schnitte mit Kirsch	Heisses Salzwädli mit buntem Reissalat

Alternativen zum Abendessen:

Griessbrei mit Zimt-Zucker und Tageskompott
Huus-Birchermüesli
Café Complet

Wochen-Hit

Vom 6. Oktober bis 12. Oktober 2025

"Hirsch vom Ybrig"

Wochen-Hit 1

Tagessuppe

grillierte Hirschschnitzel an Wildrahmsauce
sautierte Eierschwämmli
Preiselbeer-Apfelchutney Rotkraut und Spätzli

Tagesdessert



Wochen-Hit 2

Tagessuppe

hausgebeizter Hirschkpfeffer
sautierte Speckstreifen und Silberzwiebeln
Preiselbeer-Apfelchutney
marinierter Rotkabis und Spätzli

Tagesdessert



Wie schon im letzten Jahr
durften wir dank der
freundlichen Unterstützung der
Jagdgruppe aus dem Ybrig
einen frischen Hirsch aus der
Region in Empfang nehmen und
selbst zerlegen. Für unsere
lieben Bewohnerinnen und
Bewohner sowie Gäste werden
wir in den nächsten Tagen
daraus herzhaftes und köstliche
Gerichte zaubern – ein Genuss
direkt aus unserer Region!
