Menüplan vom 2. November bis 8. November 2026

GERBE
wohnen | begleiten | pflegen

Datum	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Tagesdessert	Abendessen
Montag 02.11.2026	Lauchcrèmesuppe	In Rotwein geschmorte Rindsfleischvögel, serviert mit Tessiner Polenta und Peperonigemüse	Spaghetti an Rotkohlpesto, serviert mit Parmesansplittern	Apfelmuscrème	Mostbröcklicarpaccio mit Zwiebeln, Parmesansplittern, Kappern und Brot
Dienstag 03.11.2026	Karottensuppe	Zigeuner-Cervelat, gefüllt mit Käse und mit Speck umwickelt, dazu Butterteigwaren und Navetten	Wiener Sellerieschnitzel paniert, serviert mit Couscous mit gerösteten Nüssen	Crèmeschnitte	Landjägerteller reichlich garniert, serviert mit Butter und Huusbrot
Mittwoch 04.11.2026	Rindsbrühe mit Griessknödel	Wiener Tafelspitz an Meerrettichsauce, serviert mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	Polentapizza belegt mit Peperoni, Zwiebeln, Broccoli und Mozzarella	Wiener-Sachertorte	paniertes Schweinsschnitzel mit Kartoffelsalat
Donnerstag 05.11.2026	Sellerie-schaumsuppe	"Königsberger Klopse" Kalbfleisch-Hackbällchen an Kapernsauce, dazu Pilawreis und Stangensellerie	Kartoffelgnocchi geschwenkt im Salbeibutter, serviert mit gedünsteten Pfifferlingen	Zimtroulade	Schinkenstrudel, gefüllt mit Gemüse, an Weissweinsauce
Freitag 06.11.2026	Basler Mehlsuppe	gebratene Lachstranche an Limettensauce, dazu Butterkartoffeln und Rahmspinat	Käsemuffin, serviert auf Apfelchutney	herbstlicher Fruchtsalat	Lasagne mit Rindfleisch und Tomaten, mit Parmesan überbacken, dazu Randensalat
Samstag 07.11.2026	Käsesuppe	Coq au Vin, Pouletschenkelstücke geschmort in Rotwein, serviert mit Teigwarenreis und Vichykarotten	"Nasi-Goreng" vegetarisches, asiatisches Reisgericht mit verschiedenem Gemüse und Tofu	Glacevariation	Apfelrösti, serviert mit Vanillesauce
Sonntag 08.11.2026	Weissweinsuppe	Schweinsfilet gebraten, an Kräutersauce, dazu Kartoffelgratin und Herbstgemüse	gebackene Frühlingsrollen auf lauwarmem Selleriesalat mit Curry, dazu Süss-saure Sauce	Tiramisu	Erbsensuppe mit Wursteinlage, dazu Brötli

GERBE
wohnen | begleiten | pflegen

Mittags-Hits

"Genuss-Tipp"

Rindsentrecôte an Madagaskar Cognac-Pfeffersauce, begleitet von Kartoffelrosetten mit Trüffelaroma, serviert mit glasierten Urkarotten



"Klassiker"

Käsespätzli mit würzigem Bergkäse, knusprigen Röstzwiebeln und Speckchip, dazu Kräuter-Seitlinge, Schalotten und Birnenstückli aus der Pfanne



Abendkarte

"Abend-Hit"

Pancakes, serviert mit Ahornsirup, Puderzucker und Waldbeeren- Kompott

Alternativen

Café Complet vom Buffet
Huus-Birchermüesli
Griessbrei mit Zimtzucker und Saison- Kompott