Menüplan vom 9. November bis 15. November 2026

GERBE
wohnen | begleiten | pflegen

Datum	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Tagesdessert	Abendessen
Montag 09.11.2026	Randensuppe	Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites und Erbsen mit Karotten	Penne «Popeye» an Spinatsauce mit Spiegelei und Parmesan	Vanilleflan mit Rahm	Eieromlette mit Gemüse gefüllt, dazu Gurkensalat
Dienstag 10.11.2026	Griesssuppe Leopold	Pouletoberschenkel aus dem Ofen Rosamrinjus, dazu Butterspätzle und Ratatouille	Gemüse-Brottätschli an einer Weissweinsauce serviert mit gebratenen Kartoffelscheiben	Mandelcréme	Hörnliauflauf mit Schinken und Gemüse
Mittwoch 11.11.2026	Bouillon mit Eierblumen	"Einsiedler Hafenchabis" mit Schweinefleisch, dazu Buttergummeli und Apfelstückli	Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Bergkäse, dazu Apfelmus	Blutorangen mousse mit Sables	Birnenrösti mit Weissbrot, Sultanien und Rahm, dazu Vanillesauce
Donnerstag 12.11.2026	Zucchetti Rahmsuppe	Rindssaftplätzli an Biersauce, serviert mit Serviettenknödel und Mostkraut	Polenta mit Gemüsewürfeli und Feta, dazu Sprossen	Mississippi Cake	Kalter Gerbeteller mit verschiedenen Fleischsorten, dazu Huusbrot
Freitag 13.11.2026	Sellerie-Crémesuppe	gebackenes Fischfilet mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und gefüllte Spinat-Tomaten	Pochiertes Ei mit Dillsauce, Salzkartoffeln und glasiertem Fenchel	Joghurt mit Früchten	Walliser Käsekuchen mit Nüsslisalat
Samstag 14.11.2026	Bouillon mit Fideli	hausgemachter Kalbshackbraten an Pilzrahmsauce mit Teigwaren und Bohnen	Waldpilzragout sautiert an einer Weissweinsauce, serviert im Blätterteigpastetli	Apfel-Streusselkuchen	Götterspeise mit Zwieback, Beerenkompott und Vanillesauce
Sonntag 15.11.2026	Kürbisrahmsuppe	"Munotteller" Kalbsschnitzel gebraten an einer Rumrahmsauce, serviert mit Kroketten und Novembergemüse	Gemüsespiessli, holländische Sauce, Lyoner Kartoffeln und Broccoli mit Mandeln	Schwarzwälder Schnitte	Gröstl (gebratene Kartoffelscheiben) mit Spiegelei

GERBE
wohnen | begleiten | pflegen

Mittags-Hits

"Genuss-Tipp"

Rindsfilets-Stroganow mit Gurken, Peperoni und Zwiebeln, dazu geschwenkte Butterspätzle und Rosenkohl



"Klassiker"

Kutteln an Tomatensauce, serviert mit Salzkartoffeln, dazu Quittenmousse aus der Region



Abendkarte

"Abend-Hit"

Goldgelb gebackener Griessauflauf mit Kirschenkompott

Alternativen

Café Complet vom Buffet
Huus-Birchermüesli
Griessbrei mit Zimtzucker und Saisonkompott