



Woche / semaine 39  
21.09.2026 - 27.09.2026

# Menuplan Plan de menu

|                                                           | Mittagessen                                                                                                                            | Dîner                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag<br/>Lundi</b>                                   | Schweinsragout an Biersauce<br>Kartoffelstock<br>Karotten und Erbsen<br>Schokoladencreme "Comella"                                     | Ragoût de porc à la sauce à la bière<br>Purée de pommes de terre<br>Carottes et petits pois<br>Crème au chocolat "Comella"                           |
| <b>Dienstag<br/>Mardi</b>                                 | Kalbsbrustschnitten<br>Cremige Polenta mit Mascarpone<br>Geschmorter Rosenkohl<br>Rosinen-Schnecken                                    | Tranches de poitrine de veau<br>Polenta crémeuse au mascarpone<br>Choux de Bruxelles braisés<br>Escargots aux raisins secs                           |
| <b>Mittwoch<br/>Mercredi</b>                              | Tofuwürfel an Currysauce<br>Basmatireis<br>Blumenkohl & Broccoli<br>Moccamousse                                                        | Cubes de tofu à la sauce au curry<br>Riz basmati<br>Chou-fleur et brocoli<br>Mousse au moka                                                          |
| <b>Donnerstag<br/>Jeudi</b>                               | Waadtländer Saucisson<br>Bouillonkartoffeln<br>Sauerkraut mit Kümmel<br>Dörraprikosencreme                                             | Saucisson vaudois<br>Pommes de terre au bouillon<br>Choucroute au cumin<br>Crème d'abricots secs                                                     |
| <b>Freitag<br/>Vendredi</b><br><small>*Neuseeland</small> | Paniertes Hokifilet*<br>an Zitronen-Sauerrahm-Aioli<br>Gedämpfter Zartweizen<br>Zucchetti-Frittata<br>Vermicelles                      | Filet de hoki pané*<br>avec aïoli au citron et à la crème aigre<br>Blé tendre cuit à la vapeur<br>Frittata aux courgettes<br>Vermicelles             |
| <b>Samstag<br/>Samedi</b>                                 | Pouletschnitzel im Cornflakes-Mantel<br>mit hausgemachtem Ketchup<br>Frittierte Kartoffeln<br>Kohlrabi mit frischen Kräutern<br>Sables | Escalopes de poulet panées aux cornflakes<br>accompagnées de ketchup maison<br>Pommes de terre frites<br>Chou-rave aux herbes fraîches<br>Sablés     |
| <b>Sonntag<br/>Dimanche</b>                               | Rehpfeffer Jäger Art<br>Nuss-Spätzli<br>Geschmortes Rotkraut<br>Eierlikörflan mit Orangensauce                                         | Civet de chevreuil à la chasseur<br>Spätzli aux noix<br>Chou rouge braisé<br>Flan à l'œuf et à la liqueur d'œuf<br>accompagné d'une sauce à l'orange |

Das Küchenpersonal serviert Ihnen gerne vorgängig die aktuelle Tagessuppe und/oder einen Salat.  
Le personnel de cuisine vous sert volontiers la soupe du jour et/ou une salade comme entrée.

Unsere Mitarbeiter beantworten Ihnen gerne Fragen zu Allergenen.  
Nos collaborateurs répondent volontiers à vos questions sur les allergènes.

Herkunft von Fleisch: Schweiz, wenn nichts anderes deklariert ist  
Origine de la viande: Suisse, sauf mention contraire

Produktionsland von Brot: Schweiz  
Pays de production du pain et des produits de boulangerie fine: Suisse



|                              | Abendessen                                             | Souper                                                           |
|------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag<br/>Lundi</b>      | Herbstliche Kürbissuppe<br>mit Schweinswürstli<br>Brot | Soupe d'automne à la citrouille<br>aux saucisses de porc<br>Pain |
| <b>Dienstag<br/>Mardi</b>    | Berner Röstiaufwurf<br>Nüsslersalat mit Ei             | Gratin de rösti bernois<br>Salade de mâche aux œufs              |
| <b>Mittwoch<br/>Mercredi</b> | Birchermüesli<br>mit Beeren garniert                   | Birchermüesli<br>garni de fruits rouges                          |
| <b>Donnerstag<br/>Jeudi</b>  | Safranrisotto<br>mit Cippolata                         | Risotto au safran<br>à la cippolata                              |
| <b>Freitag<br/>Vendredi</b>  | Rind-Lammfleischkugeln<br>an Tomatensauce<br>Penne     | Boulettes de bœuf et d'agneau<br>à la sauce tomate<br>Penne      |
| <b>Samstag<br/>Samedi</b>    | Amerikanische Pancakes (Pfannkuchen)<br>mit Konfitüre  | Pancakes américains (crêpes)<br>à la confiture                   |
| <b>Sonntag<br/>Dimanche</b>  | Warmer Bauernschinken<br>Kartoffelsalat                | Jambon de pays chaud<br>Salade de pommes de terre                |

Das Küchenpersonal serviert Ihnen gerne vorgängig die aktuelle Tagessuppe und/oder einen Salat.  
Le personnel de cuisine vous sert volontiers la soupe du jour et/ou une salade comme entrée.

Unsere Mitarbeiter beantworten Ihnen gerne Fragen zu Allergenen.  
Nos collaborateurs répondent volontiers à vos questions sur les allergènes.