Voche 47	MENÜPLAN vom 1	7.11.2025 - 23.11.202	5
Montag 17.11.2025	Tagessuppe Hackbraten an Pfefferrahmsauce Kartoffelstock Gemüse Frucht	Walliser Cholera	
Dienstag 18.11.2025	Tagessuppe Gemüsestrudel an Kräutersauce Dazu gemischter Salat an Frenchdressing Dessert	Spaghetti Carbonara	
Mittwoch 19.11.2025	Tagessuppe Blut und Leberwurst an Zwiebelsauce Salzkartoffeln Apfelmus Dessert	Hörnlisalat mit Schinken	Ausweichmenu für Abendessen Birchermüesli
Donnerstag 20.11.2025	Tagessuppe Pouletbrust an Erdnuss-Kokossauce Polenta Gemüse Dessert	Quarkknödel mit Vanillesauce	Kleiner gemischter SalatCafé complet
Freitag 21.11.2025	Tagessuppe Gebratenes Goldbarschfilet Mandelreis Mischsalat an Frenchdressing Frucht	Kalter Fleischkäseteller, garniert	Tagessuppe mit BrotAufschnitt Teller mit KäsePfannkuchen Natur
Samstag 22.11.2025	Tagessuppe Zigeuner Cervelat (mit Käse gefüllt & Speck umwickelt) Lyoner Kartoffeln Gemüse Dessert	Bauernomlette mit Speck und Gemüse	oder mit Konfi Bratenteller, dünn aufgeschnitten
Sonntag 23.11.2025	Tagessuppe Suure Mockä Nudeln Gemüsebouquet Dessert	Früchteauflauf	Wochenmenu #Salatteller #Gemüseteller #Walliser Steak mit Tagesbeilage
Herkunft	Fleisch Kalb, Schwein: Schweiz Rind: Schweiz / Südamerika* Lamm: Schweiz/ Neuseeland/ Australien (nach CH Norm) Geflügel Kaninchen Fisch Brot& Feingebäcke Kalb, Schweiz / Schweiz / Rind: Schweiz / Südamerika* Lamm: Schweiz / Deutschland Schweiz / Ungarn (nach Schweizer Haltungsnormen) Bitte fragen Sie das Küchenpersonal.	* Kann mit Antibiotika u/o and Leistungsförderern erzeugt wo Allergene Bei Nahrungsmittelallergie	