

MENÜPLAN RESTAURANT PALMERIA

05. BIS 11. OKTOBER 2026 | KW 41

	Menü Mittagessen	Menü Mittagessen Vegetarisch	Abendessen (Wohngruppen)
Montag 05.10	Rindshackbällchen Preiselbeersauce Trockenreis Lauch-Brunoise Rustikales Peperonata Menüsalat und Suppe	Vegi-Hackbällchen Preiselbeersauce Trockenreis Lauch-Brunoise Rustikales Peperonata Menüsalat und Suppe	Gebratene Haferbratlinge Kräuterquark Salatauswahl
Dienstag 06.10	Glasierter Kalbsbraten Biersauce Kartoffelstock mit Thymian Butterbohnen gedünstet Menüsalat und Suppe Saisonobst	Mariniertes Paneer-Spiessli Biersauce Kartoffelstock mit Thymian Butterbohnen gedünstet Menüsalat und Suppe Saisonobst	Frische Apfel-Tarte Cremige Nussauce Chicorée Salat mit Radiesli
Mittwoch 07.10	Asiatisches Nudelgericht Pouletfilet Karotten Judasohren Bohnen Pak Choi gebraten Menüsalat und Suppe	Asiatisches Nudelgericht Miso-Ei Karotten Judasohren Bohnen Pak Choi gebraten Menüsalat und Suppe	Kaffee Complet mit feinen Zutaten aus der Palmen – Küche Gemüsesticks
Donnerstag 08.10	Schweins Saltimbocca alla romana Gebratene Kartoffelgnocchi Jus Gedämpfter Broccoli Nussbutter Menüsalat und Suppe Max's Oreo Fior di latte Ice-Cream	Knusprige Randensticks Kürbiskernen Gebratene Kartoffelgnocchi Quarkdip Gedämpfter Broccoli Nussbutter Menüsalat und Suppe Max's Oreo Fior di latte Ice-Cream	Schinken Käse Toast Karottensalat mit Aprikosen Gemischter Blattsalat
Freitag 09.10	Herbstlicher Kürbisrisotto Salbeiblätter Feigen-Trauben-Chutney Camembert Geröstete Nüsse Afilakresse Gebackener Rosenkohl Menüsalat und Suppe	Herbstlicher Kürbisrisotto Salbeiblätter Feigen-Trauben-Chutney Camembert Geröstete Nüsse Afilakresse Gebackener Rosenkohl Menüsalat und Suppe	Sellerie-Zitronen- Suppe Sauerrahm Kresse Ruchbrot Salatauswahl
Samstag 10.10	---	---	Chili sin Carne Trockenreis Apfelkompott mit Zimt
Sonntag 11.10	---	---	Diverse Köstlichkeiten zum selber Backen Eisbergsalat Kürbiskernen Saisonobst

Wochenhit - Für unsere internen Gäste von Montag bis Freitag (solange der Vorrat reicht)

- | | |
|---|---------------|
| 1. Fitnessteller mit Salat vom Buffet Paniertes Schnitzel auch vegetarisch erhältlich Suppe | 12.00 10.00 |
| 2. Bao-Buns mit Schweinebauch Kabis-Karottensalat mit Sesam Knusperknoblauch Suppe | 12.00 10.00 |
| 3. Hausgemachtes Birchermüesli mit frischen Früchten | 8.00 6.00 |
- Wahlmenübestellzettel bitte einen Tag im Voraus abgeben, Bestellbox beim Salatbuffet

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% MwSt.

In der Stiftung zur Palme erwarten Sie täglich frisch zubereitete Speisen.

Wir kochen abwechslungsreich und achten auf regionale Produkte. Nebst unserer Eigenproduktion von BIO Gemüse und Kräuter legen wir grossen Wert auf die Vermeidung von Food Waste.

