

MENÜPLAN RESTAURANT PALMERIA

12. BIS 18. OKTOBER 2026 | KW 42

	Menü Mittagessen	Menü Mittagessen Vegetarisch	Abendessen (Wohngruppen)
Montag 12.10	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Trockenreis mit Petersilie Broccoli Mandeln gehobelt Menüsalat und Suppe	Sojageschnetzeltes Stroganoff Trockenreis mit Petersilie Broccoli Mandeln gehobelt Menüsalat und Suppe	Club-Sandwich Trutenschinken Tilsiter Gurken Tomaten Salatauswahl
Dienstag 13.10	Gebratenes Pangasiusfilet Sesamkruste Aioli-Crunchy-Sauce Salzkartoffeln Schnittlauch Gebackene Pastinaken Saisonobst	Gebratene Ocean Knusperstäbchen Aioli-Crunchy-Sauce Salzkartoffeln Schnittlauch Gebackene Pastinaken Saisonobst	Ricotta-Pancakes Waldbeersauce Schlagrahm Marktsalat
Mittwoch 14.10	Vegetarische Quesadillas Sour Cream Gefüllt mit Mais Lauch Peperoni Cheddar Cheese Tomatensalsa Gemischte Salate und Suppe	Vegetarische Quesadillas Sour Cream Gefüllt mit Mais Lauch Peperoni Cheddar Cheese Tomatensalsa Gemischte Salate und Suppe	Kaffee Complet mit feinen Zutaten aus der Palmen – Küche Gemüsesticks
Donnerstag 15.10	Sautierte Pouletbrust Pfefferrahmsauce Linguine Schnittlauch Krautstiel Provenzalische Art Menüsalat und Suppe Hausgemachte Vermicelles	Sautiertes Quornfilet Pfefferrahmsauce Linguine Schnittlauch Krautstiel Provenzalische Art Menüsalat und Suppe Hausgemachte Vermicelles	Herzhafter Kürbis- Hüttenkäse-Muffin Maissalat Mischsalat
Freitag 16.10	Laugen-Käseknödel Lauch à la crème Gebackene Knusperpilze mit Oregano Röstzwiebeln Preiselbeer-Dattelsauce Kürbiswürfel mariniert Menüsalat und Suppe	Laugen-Käseknödel Lauch à la crème Gebackene Knusperpilze mit Oregano Röstzwiebeln Preiselbeer-Dattelsauce Kürbiswürfel mariniert Menüsalat und Suppe	Roastbeef Teller garniert Tartarsauce Salatauswahl Tessinerbrot
Samstag 17.10	---	---	Herbstliche Brätkügeli mit Champignons Teigwaren
Sonntag 18.10	---	---	Satay Spiessli Erdnussauce Gekochter Reis Frischer Apfel

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. Toast Hawaii | mit/ohne Schinken | Ananas | mit Raclettekäse überbacken | Menüsalat | 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 Kräutern legen wir grossen Wert auf die Vermeidung von Food Waste.

