Stütlihus
leben im Alter

Menuplan

02.11.2026 – 08.11.2026
(Woche 45)

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 02.11.2026	Crèmesuppe Kleiner Salat Ungarisches Rindsgoulasch Spätzli, Pfälzerkarotten Früchtekorb	Gschwellti mit Käse Essigfrüchte Zigerbutter
DIENSTAG 03.11.2026	Griessuppe Leopold Gemischter Salat Tessinerbraten, Salbeijus Tomatenmagronen, Lauchgemüse Crème Brûlée	Zwetschgenwähe mit Streusel
MITTWOCH 04.11.2026	Gemüsecrèmesuppe Blattsalat Alpspeck und Kasseler auf Linsen Dampfkartoffeln Kompott	Gemischte gefüllte Brötli
DONNERSTAG 05.11.2026	Frische Fleischbrühe mit Einlage Herbstsalat Pouletbrüstchen an Currysaue Siamreis, Zuckerbohnen Früchtekorb	Birchermüesli Café Complet
FREITAG 06.11.2026	Minestrone Bunter Salat Zanderfilet Müllerinnenart, Zitrone Mosaikkartoffeln, Broccoli Himbeermousse	Garnierter Fleischteller mit Käse
SAMSTAG 07.11.2026	Saft Gemischter Salat Gerstensuppe mit Marroni, Wienerli, Husbrot Kleines Dessert	Hörnlisalat garniert Husbrot
SONNTAG 08.11.2026	Kraftbrühe mit Einlage Sonntagssalat Kalbsbrustschnitte "Stütlihus" Griessgnocchi, Gemüsebouquet Vermicellesschnitte garniert	Fleisch- und Käseplatte Café Complet

Man muss nicht perfekt sein, sondern echt. Denn echt sein ist perfekt genug.

CULINARIUM
Genuss aus der Region

Geehrter Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Stütlihusteam

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins Culinarium
und arbeiten deshalb so weit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten aus der Region.