

# Wannerstübli

## Unsere Menüs

KW 42

	Suppe	Tagesteller	Vegetarisch	Wochenhit	Dessert
<b>Montag</b> 13.10.25	Gemüsecrèmesuppe <sup>B,J</sup>	Schweinsbratwurst <sup>P</sup> Rahmsauce <sup>B,L</sup> Feine Nudeln <sup>A,C</sup> Rosenkohl mit Speck <sup>P</sup>	Knöpfli-Pfanne mit Gemüse <sup>A,B,C,J</sup> Menu Blattsalat	Kaiserschmarrn <sup>A,B,C</sup> Vanillesauce <sup>B</sup> Zwetschgenröster Menu Blattsalat Saisonfrucht	Crèmeschnitte <sup>A,B,C,O</sup>
<b>Dienstag</b> 14.10.25	Pastinakensuppe <sup>B,J,L,O</sup>	Kalbsvoressen <sup>L,O</sup> Whiskey-Sauce (Säntis Malt) <sup>B,L,O</sup> Kartoffelstock <sup>B</sup> Blattspinat	Spaghetti <sup>A</sup> Linsen-Gemüsebolognaise <sup>F</sup> Geriebener Parmesan <sup>B</sup> Menu Blattsalat	Kaiserschmarrn <sup>A,B,C</sup> Vanillesauce <sup>B</sup> Zwetschgenröster Menu Blattsalat Saisonfrucht	Kürbismuffin <sup>C</sup>
<b>Mittwoch</b> 15.10.25	Klare Gemüsesuppe CA <sup>J</sup>	Wildgeschnetzeltes mit Pilzen Wildrahmsauce <sup>B,J,L,O</sup> Basmatireis Menu Blattsalat	Quorgeschnetzeltes mit Curry und Früchten <sup>A,B,J,K,L</sup> im Reising Menu Blattsalat	Kaiserschmarrn <sup>A,B,C</sup> Vanillesauce <sup>B</sup> Zwetschgenröster Menu Blattsalat Saisonfrucht	Schoggi-Kokoscrème <sup>B,H</sup>
<b>Donnerstag</b> 16.10.25	Karottencrèmesuppe <sup>B,L,O</sup>	Schweins-Saltimbocca <sup>P</sup> Zitronensauce <sup>B,L</sup> Kartoffelschnitze Sauerkraut <sup>A,B,L,P</sup>	Vegiburger <sup>A,F</sup> Barbecuesauce <sup>B,F,K,L</sup> Kartoffelstock <sup>B</sup> Blattspinat	Kaiserschmarrn <sup>A,B,C</sup> Vanillesauce <sup>B</sup> Zwetschgenröster Menu Blattsalat Saisonfrucht	Brandteig-Ringli mit Mocca-Crème <sup>A,B,C</sup>
<b>Freitag</b> 17.10.25	Basler Mehlsuppe <sup>A,B</sup>	Gebratenes Wolfsbarschfilet <sup>D</sup> Safran-Fischsauce <sup>B,D,L,O</sup> Feiner Reis Zucchetti mit Kräutern	Käsefladen <sup>A,B,C</sup> Birnfladen <sup>A,B,C,H</sup> Menu Blattsalat	Kaiserschmarrn <sup>A,B,C</sup> Vanillesauce <sup>B</sup> Zwetschgenröster Menu Blattsalat Saisonfrucht	Mascarponecrème mit Marronipüree <sup>B</sup>
<b>Samstag</b> 18.10.25	Tomatencrèmesuppe	Kalbshacksteak Bratenjus <sup>L</sup> Bulgurweizen <sup>A</sup> Gemüse-Stäbli	Käseplätzli paniert <sup>A,B,C</sup> Käsesauce mit Kräutern <sup>B</sup> Bulgurweizen <sup>A</sup> Gemüse-Stäbli	En Guete	Birnen-Blech Kuchen <sup>A,C,H</sup>
<b>Sonntag</b> 19.10.25	Gemüsebouillon mit Backerbsen <sup>A</sup>	Kalbs-geschnetzeltes <sup>A,B,C,J,L</sup> Rahmsauce <sup>B,L</sup> Pommes rissolées Vichy Karotten	Steinpilzrisotto <sup>B,L</sup> Menu Blattsalat	En Guete	Apfelschnitz Kompott

**Wochendessert: Früchteroulade** (A,B,C)

A: Glutenhaltige Getreide, B: Milch und Lactose, C: Eier, D: Fische, E: Krebstiere, F: Soja, G: Erdnüsse, H: Nüsse, I: Sesam, J: Sellerie, K: Senf, L: Sulfite, M: Lupinen, N: Weichtiere, O: Alkohol, P: Schwein  
Fleischherkunft: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Wurstwaren (CH), Lamm (NZL, AUS, IRL), Wild (EU, NZL, CAN), Fisch: (EU, CAN, Asien)