Menüplan vom 02. bis 08. November 2026

avenita Kastels

	Mittagsmenü	Abendmenü (nur für Bewohnende)	Wochenangebote (nur mittags)
Montag 02. November	„Solothurner“ Weissweinsuppe **Truthahnragout an Paprikasauce** Pommes frites Kohlraben Zitronen-Sorbet mit „Guezli“	**„Apfelstrudel“** Vanillesauce	
Dienstag 03. November	Fenchelcremesuppe **Rindshackbraten mit Maroni an Preiselbeer-Rahmsauce** Kartoffelpüree Wurzelgemüse Meringue mit Rahm und Schokoladensauce	**Wurstweggen** Gurken- und Randensalat	**Wochenhit** Tagessuppe **geschmorte Schweinskopfbacke an Honigsauce** Pilawreis Speckrosenkohl Reisring Salat vom Buffet Tagesdessert
Mittwoch 04. November **Vegitag**	Tomatencremesuppe mit Basilikum **Steinpilzrisotto** Brokkoli und Parmesan Cake mit Rahm	**bunter Hörnlisalat** mit Greyerzer und Kornbrötli	
Donnerstag 05. November	Sellerie-Apfelweincremesuppe **Schweinsvoressen an Senfsauce** Teigwaren Butterbohnen Apfel-Joghurt-Salat mit Pfefferminze	**Saucenkartoffeln** mit gebratenen Cervelats Mischsalat	**Vegihit** Tagessuppe **Spirallen-Teigwaren mit Sauerkraut** Creme Fraîche Schnittlauch und Röstizwiebeln Salat vom Buffet Tagesdessert
Freitag 06. November	Kartoffelsuppe mit Maggikraut **gebratene Pouletbrust** Thymianjus Parmesan-Polenta Kräuter-Zucchetti Schokoladenflan mit Himbeeren	**„Bami Goreng“** (Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse)	
Samstag 07. November	Hafersuppe **Kalbsgeschnetzeltes an Estragon-Rahmsauce** Röstikroketten Blattspinat Vermicelle-Tartelette	**Zwetschgenkuchen** mit Rahm	**Fischhit** Tagessuppe **grüne Tagliatelle mit Fischragout (NZ) an Paprika-Dillrahmsauce** Salat vom Buffet Tagesdessert
Sonntag 08. November	Maronicremesuppe **geschmorter Hirsch (EU) „Suure Mocke“** Quarkspätzli Rosenkohl Schwedentörtli	**reichhaltiges Café Complet** „à la Kastels“	

Tagesmenü und Vegihit Fr. 17.50/Fr. 14.–, Wochenhit und Fischhit Fr. 19.50/16.–.
An Sonntagen und Feiertagen Tagesmenü Fr. 19.50/16.–.

Sie leiden unter Unverträglichkeiten bestimmter Nahrungsmittel? Sprechen Sie uns an, wir bereiten Ihre Speisen gerne wunschgemäss zu oder geben Ihnen einen Überblick über die enthaltenen Allergene.
Das bei Avenita verwendete Fleisch stammt aus der Schweiz. Andernfalls wird das Herkunftsland angegeben.
Alle Preise inclusive MWST.