

Herzlich Willkommen im Meierhöfli

Preise (inklusive MwSt.)	CHF
Tagesmenü (inkl. Salatbuffet & Suppe)	18.00
Tagesteller	14.00
Sonntagsmenü	32.00
Tagesteller	18.00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unserem ausgebildetem Fachpersonal. Unsere Fleisch-, Fisch- & Brotprodukte stammen aus der Schweiz.
Ausnahmen sind deklariert. Wir garantieren eine einwandfreie Qualität.

Meierhöfli, Wohnen und Pflege im Alter / Eichstrasse 21 / 6204 Sempach
041 462 67 67 / info@meierhoefli.ch / www.meierhoefli.ch



Menu vom 23.11.2026 – 29.11.2026

	Mittag	Abend
Mo	Hirschpfeffer Spätzli, Rotkraut Birne mit Preiselbeeren	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Di	Fleischkäse an braunem Jus Spiegelei Kartoffelstock & Broccoli	Gschwellti mit Käse
Mi	Blut- & Leberwurst an Zwiebelsauce Rösti Ofentomate	Aufschnittteller mit Käse
Do	Schweins-Geschnetzeltes / Pilze Polenta Romanesco	Canneloni mit Tomatensauce
Fr	Felchenfilets an Weissweinsauce Safranrisotto Peperoni	Aprikosenwähe mit Rahm
Sa	Älplermagronen Mit Röstzwiebeln & Apfelmus	Schinken- Käse-Toast Mit Senf
So	Tomaten-Mozzarella-Salat / Foccacia **** Wildschwein (rosa gebraten) Kartoffelgratin Mischgemüse	Café Complet



Menu vom 30.11.2026 – 06.12.2026

	Mittag	Abend
Mo	Rotes Thai- Curry Mit Gemüse & Poulet Basmatireis	Siedfleischsalat, garniert
Di	Hacktäschli an Zwiebelsauce Pommes-Frittes Broccoli	Crepes mit Apfelmus Zimt & Zucker
Mi	Chilli con Carne Brot	Aufschnittteller mit Käse
Do	Schweins-Rahmschnitzel Nudeln Zweierlei Rüebli	Basler Mehlsuppe Wienerli & Brot
Fr	Fischstäbchen mit Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat	Zwetschgenwähe mit Rahm
Sa	Schweinshalssteak / Rosmarinjus Polenta Ofengemüse	Pizzaschnecken Schinken & Mozzarella
So	Randencarpaccio mit Orangen **** Rindsschmorbraten an Merlotsauce Kartoffelgratin Mischgemüse	Café Complet



Menu vom 07.12.2026 – 13.12.2026

	Mittag	Abend
Mo	Cipolataspiessli an braunem Jus Erbsen-Kartoffelpüree Zweierlei Rüebli	Wienerli im Teig Salat
Di	Bratwurst an Zwiebelsauce Rösti Bohnen	Griessbrei Zwetschgenkompott Zimt & Zucker
Mi	Rippli & Sauccison Salzkartoffeln Sauerkraut	Aufschnittteller mit Käse
Do	Chögelipastetli (Kalbsfleisch/ Pilz) Erbsli & Rüebli	Bündner Gerstensuppe Schweinswürstli
Fr	Lachsfilet an Kräutersauce Kürbisrisotto Rosenkohl	Apfelwähe mit Rahm
Sa	Ghackets & Hörndli Apfelmus	Toast Williams Mit Birnen
So	Cäsar- Salat mit Poulet /Speck / Croutons **** Kalbssteak (rosa gebraten) Röstikroketten Gemüsebouquet	Café Complet



Menu vom 14.12.2026 – 20.12.2026

	Mittag	Abend
Mo	Schweins-Piccata Tomaten-Spaghetti Broccoli	Milchreis mit Kompott Zimt-Zucker
Di	Hackbraten an braunem Jus Kartoffelstock Zucchetti	Pot au Feu Mit Rindsfleisch
Mi	Lammvoressen Polenta Rüebli	Aufschnittteller mit Käse
Do	Trutenblankett Safranreis Gemüsewürfel	Wurst-Käse-Salat, garniert
Fr	Forelle blau Salzkartoffeln Fenchel	Aprikosenwähe mit Rahm
Sa	Gemüse-Lasagne Mit Spinat & Ricotta	Käseschnitte «Militär»
So	Bruschetta **** Aargauer-Braten an Morchelsauce Butternudeln Erbsen & Rüebli	Café Complet