

# Menüplan 06.07. – 12.07.2026

Menü CHF 17.50 Sonntage und Feiertage 24.00, Suppe CHF 3.50, Salat und Dessert je CHF 3.00

	Suppe/Salat & Dessert	Mittag	Vegetarisch	Abend
<b>Mo</b>	<b>Suppe</b> Gemüsecremesuppe <b>Salat</b> Selleriesalat <b>Dessert</b> Schoggi-creme	<b>Menu</b> Gebratenes Forellenfilet (Schweiz) mit Zitrone Basmatireis Romanesco	<b>Menu</b> Gebratene Serviettenknödel auf Pilzragout in Rahmsauce mit gebackenen Zwiebeln und Stangen-Bohnensalat	<b>Menu</b> Griesssuppe Pizza mit Mozzarella und Oliven Aprikosen
<b>Di</b>	<b>Suppe</b> Petersilienwurzelsuppe <b>Salat</b> Eisbergsalat <b>Dessert</b> Cafe Glacé	<b>Menu</b> Schweinsschnitzel paniert*** Pommes frites Erbsli und Rüeblì	<b>Menu</b> Sommerlicher Kichererbsensalat mit Feta	<b>Menu</b> Broccolisuppe Spargelbrötli Schinkenbrötli Kompott
<b>Mi</b>	<b>Suppe</b> Möhren-Topinambursuppe <b>Salat</b> Bohnensalat <b>Dessert</b> Panna Cotta	<b>Menu</b> Kalbsragout in Tomatensauce Kräuterrisotto Broccoli	<b>Menu</b> Champignonschnitte auf Toastbrot und Raclettekäse überbacken	<b>Menu</b> Kalbfleischcremesuppe Kirschenwähe Mini Silserli mit Fleisch-käse
<b>Do</b>	<b>Suppe</b> Pilz-Minestrone <b>Salat</b> Blattsalat <b>Dessert</b> Apfelküchlein	<b>Menu</b> Geschmorte Kalbsbrustschnitten Ofen-Kartoffelwürfel Karotten	<b>Menu</b> Auberginen-Curry mit Limettenblätter und Kokosnussmilch Basmatireis	<b>Menu</b> Reissuppe Toast Hawaii mit Schinken und Ananas Erdbeeren
<b>Fr</b>	<b>Suppe</b> Weinsuppe <b>Salat</b> Blattsalat <b>Dessert</b> Beeren-Roulade	<b>Menu</b> Pochiertes Flunderfilet (Holland) Zitronensauce Salzkartoffeln Rahmspinat	<b>Menu</b> Tomatenrisotto mit Burrata und Basilikumöl	<b>Menu</b> Basler Mehlsuppe Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum Olivenbrötli Kompott
<b>Sa</b>	<b>Suppe</b> Limetten-Süsskartoffelsuppe <b>Salat</b> Tomatensalat <b>Dessert</b> Tiramisu	<b>Menu</b> Rindsgeschnetzeltes Nudeln Blumenkohl	<b>Menu</b> Pasta mit Kräuterseitlinge und Spinat Griebener Käse	<b>Menu</b> Tomatencremesuppe Röschtipastetli mit Kalbfleischfüllung Glasierte Karotten Teegebäck
<b>So</b>	<b>Suppe</b> Spinatsuppe <b>Salat</b> Blattsalat <b>Dessert</b> Zitronenschnitte	<b>Menu</b> Rindshacktätschli Rotweinsauce Risi-Bisi Grillierte Tomate	<b>Menu</b> Cous-Cous mit Randenfalafel und Ofengemüse Currydip	<b>Menu</b> Bouillon mit Flädli Schinkengipfeli Gekochter Karottensalat Mirabellen

## Wochenhit Mittag und Abend

(1) Wurst-Käsesalat\*\*\*  
Brot

## Wahlkomponenten Mittag

Kartoffelstock

\*\*\* Wünsche der Bewohnenden

## Wahlmenü Abend

(2) Griessbrei  
(2.1) Birchermüsli  
(2.2) Rührei  
(2.3) Samstag: Käseplatte

### Deklaration Fleisch

Rind (CH), Rinds-Entrecôte, Rinderhuft, Rinds-Filet (Uruguay), Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH), Lamm (CH), Lammnierstück, Lammracks (Neuseeland\*), Wild (CH, Österreich), Wurst, Wurstwaren, Schinken (CH), Salami, Rohschinken (Italien), Eier und Eierprodukte (CH)

**Herkunft Brot:** Brot und Gebäck (CH), glutenfreies Brot und Gebäck (DE)

\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden