

Menüplan

25. – 31. Mai 2026

Mittag

Vegetarisch

Abend

Pfingstmontag	Bouillon mit Backerbsen Karottensalat Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Rösti und Safrankohlräbli Überraschungs-Dessert	Bouillon mit Backerbsen Karottensalat Gemüse Curry im Reisring Früchtégarniture	Grüne Spargeln Buttersauce Rohschinken
Mo	Gemüsecremesuppe Chicoreesalat Rindsvoressen Rotweinsauce Spätzli und Rosenkohl	Gemüsecremesuppe Chicoreesalat Gemüse Curry im Reisring Früchtégarniture	Götterspeise mit Vanillesauce und Rhabarber
Di	Blumenkohcremesuppe Gurkensalat Schweinschnitzel Pfefferrahmsauce Nüdeli und Zucchini Rüeblicake	Blumenkohcremesuppe Gurkensalat Gemüse Curry im Reisring Früchtégarniture	Wienerli im Teig Salat
Mi	Pilzcremesuppe Randensalat Pouletbrüstli Kräutersauce Reis und Peperonata	Pilzcremesuppe Randensalat Gemüse Curry im Reisring Früchtégarniture	Weisswein- cremesuppe Nussbrötli
Do	Kartoffelcremesuppe Tomatensalat mit Basilikum Lachsfilet (NOR) Hollandaise Salzkartoffeln und Broccoli	Kartoffelcremesuppe Tomatensalat mit Basilikum Gemüse Curry im Reisring Früchtégarniture	Chriesi Wähe mit Schlagrahm
Fr	Gemüsecremesuppe Rettichsalat Schweins Cordonbleu Pommes frites Bohnen	Gemüsecremesuppe Rettichsalat Gemüse Curry im Reisring Früchtégarniture	Süsse Pfannkuchen Mit Konfi
Sa	Bouillon mit Sherry Gemischte Salat Tessiner Braten Teigwaren, Frühlingsgemüse Thurgauer Erdbeeri mit Rahm	Bouillon mit Sherry Gemischte Salat Gemüse Curry im Reisring Früchtégarniture	Toast Hawaii
So			

Menü Auswahl Abend

Tagessuppe
Kaffee Komplett (Fleisch, Käse, Butter und Konfi)
Birchermüesli mit Beeren und Schlagrahm