

Menüplan

17. – 23. August 2026

	Mittag	Vegetarisch	Abend
Mo	Lauchcremesuppe Karottensalat Poulet Fleischvogel mit Tomaten und Mozzarella gefüllt Marsalajus Reis und Kefen	Lauchcremesuppe Karottensalat Cous-Cous Salat mit Falafel und Knoblauchdip	Birchermüesli mit Rahm
Di	Gemüsecremesuppe Eisbergsalat mit Parmesan Paniertes Trutenschnitzel Pommes frites Broccoli	Gemüsecremesuppe Eisbergsalat mit Parmesan Cous-Cous Salat mit Falafel und Knoblauchdip	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mi	Kräutercremesuppe Gurkensalat mit Dill Rindsgeschnetzeltes Rahmsauce Kartoffelstock Rüebli Caramelcreme	Kräutercremesuppe Gurkensalat mit Dill Cous-Cous Salat mit Falafel und Knoblauchdip	Käseteller Mit Trauben und Nüsse
Do	Geflügelbouillon mit Ei Blatsalat mit Kernen Schweinssteak Kräuterbutter Lyonerkartoffeln Fenchel	Geflügelbouillon mit Ei Blatsalat mit Kernen Cous-Cous Salat mit Falafel und Knoblauchdip	Flammkuchen kleiner Salat
Fr	Hafersuppe Russischersalat Saiblingfilet Pommes Savoie Kohlräbli mit Bechamel	Hafersuppe Russischersalat Cous-Cous Salat mit Falafel und Knoblauchdip	Birnenwähe mit Zimtrahm
Sa	Gemüsecremesuppe Randensalat Chilli con Carne (Rind) Basmatireis Sauerrahm	Gemüsecremesuppe Randensalat Cous-Cous Salat mit Falafel und Knoblauchdip	Tortilla Eieromelette mit Kartoffeln und Gemüse
So	Weissweinsuppe Gemischter Salat Walliserbraten Kartoffelstock Bohnen Fruchtsalat mit Zitronensorbet	Weissweinsuppe Gemischter Salat Cous-Cous Salat mit Falafel und Knoblauchdip	Rauchlachsbrötli (NOR) mit Meerrettich- schaum

Wochenhit

Rohschinkenteller
garniert mit Melonen
dazu ein Brötli und Hüttenkäse

Menü Auswahl Abend

1. Tagessuppe
2. Kaffee Komplett (Fleisch, Käse, Butter, Konfi)
3. Birchermüesli mit Beeren und Schlagrahm
4. Spaghetti Napoli mit Reibkäse
5. Ochsenmaulsalat garniert dazu ein Brötli