

# Menüplan 29.06. – 05.07.2026

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
Mo	<b>Suppe</b> Gemüsecremesuppe <b>Salat</b> Maissalat <b>Dessert</b> Orangencreme	<b>Menu</b> Schweinsragout mit Äpfeln an milder Currysauce Basmatireis Lattich	<b>Menu</b> Süsskartoffel- Linsen-Eintopf mit Lauch und Erdnüssen	<b>Menu</b> Selleriesuppe Spaghetti Napoli Geriebener Käse Kirschen
Di	<b>Suppe</b> Griesssuppe <b>Salat</b> Eisbergsalat <b>Dessert</b> Erdbeer Glacé	<b>Menu</b> Geschmorte Kalbsbrust- schnitten in Pfeffer und Balsamico Kartoffelstock Zucchettigemüse	<b>Menu</b> Safranrisotto mit roten Zwiebeln, Pepero- niwürfelchen und Tofu	<b>Menu</b> Broccolisuppe Thonbrötli Eierbrötli Apfelmus
Mi	<b>Suppe</b> Linsensuppe <b>Salat</b> Tomatensalat <b>Dessert</b> Rhabarberkuchen	<b>Menu</b> Rindsgulasch mit Kreuzkümmel Thymiankartoffeln mit Sesam Romanesco	<b>Menu</b> Pinker Veganer Glasnudelsalat mit Mango, Avocado, Gurken und Peperoni	<b>Menu</b> Maissuppe Aprikosenwähe Kleines Sandwich mit Käse
Do	<b>Suppe</b> Gerstensuppe <b>Salat</b> Blattsalat <b>Dessert</b> Fruchtsalat	<b>Menu</b> Pouletoberschenkel mit roten Zwiebeln Müscheli Grünes Peperonigemüse	<b>Menu</b> Vegetarische Frühlingsrollen mit Chilisauce auf Salatteller	<b>Menu</b> Lauchsuppe Rohschinkenteller mit Melone Bauernbrot Kompott
Fr	<b>Suppe</b> Champignonsuppe <b>Salat</b> Randensalat <b>Dessert</b> Eclair	<b>Menu</b> Gebratenes Baramundifilet (Pazifik) mit Zitronensauce Kartoffeln Blattspinat	<b>Menu</b> Älpler Magronen mit Kartoffeln und Zwiebeln Apfelmus	<b>Menu</b> Ochschwanzsuppe Gemüsewähe garniert mit Salaten Glace
Sa	<b>Suppe</b> Tomatensuppe <b>Salat</b> Blattsalat <b>Dessert</b> Creme Catalan	<b>Menu</b> Rindsschmorplätzli in Rotweinsauce Gnocchi Gedünstete Gurken	<b>Menu</b> Nudeln mit Pilzen, Bambussprossen und Frühlingszwiebeln	<b>Menu</b> Gerstensuppe Lyonerteller mit Essiggur- ken, Tomaten und Sülzli Dinkelbrot Mirabellen
So	<b>Suppe</b> Blumenkohlsuppe <b>Salat</b> Blattsalat <b>Dessert</b> Himbeerschnitte	<b>Menu</b> Lammragout in leichter Currysauce Griessmöndli Karottengemüse	<b>Menu</b> Zitronenrahmnudeln mit Zucchini und Sesam serviert mit Quorngeschnetztes	<b>Menu</b> Geflügelcremesuppe Vitello Tonnato Olivenbrötli Kompott

## Wochenhit Mittag und Abend

(1) Kalbsleberli\*\*\*  
an Madeirasauce  
Röschti

## 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)

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

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