

Menüplan 10.08. – 16.08.2026

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	Suppe Gemüsecremesuppe Salat Maissalat Dessert Orangencreme	Menu Schweinsragout mit Äpfeln an brauner Sauce Basmatireis Broccoli	Menu Auberginen-Piccata Tomatenspaghetti Knoblauch-Quarkdip	Menu Selleriesuppe Tomaten-Mozarellasalat mit Basilikum Vollkornbrötli Mirabellen
Di	Suppe Griesssuppe Salat Blattsalat Dessert Erdbeer Glacé	Menu Geschmorte Kalbsbrust- schnitten in Pfeffer und Balsamico Kartoffelstock Zucchettigemüse	Menu Safranrisotto mit roten Zwiebeln, Pepero- niwürfchen und Tofu	Menu Broccolisuppe Thonbrötli Eierbrötli Apfelmus
Mi	Suppe Linsensuppe Salat Tomatensalat Dessert Espresso Macchiatomousse	Menu Rindsgulasch mit Kreuzkümmel Thymiankartoffeln Blattspinat	Menu Spätzlipfanne mit buntem Gemüse, Pesto und Raclettekäse überbacken	Menu Maissuppe Aprikosenwähe Kleines Sandwich mit Käse
Do	Suppe Blumenkohlcremesuppe Salat Blattsalat Dessert Fruchtsalat	Menu Pouletoberschenkel mit roter Zwiebelsauce Pommes frites Grünes Peperonigemüse	Menu Vegetarische Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce auf Salatteller	Menu Lauchsuppe Rohschinkenteller mit Melone Bauernbrot Kompott
Fr	Suppe Champignonsuppe Salat Randensalat Dessert Eclair	Menu Gebratenes Baramundifilet (Pazifik) mit Zitronensauce Kartoffeln Romanesco	Menu Sellerie-Kichererbseneintopf Basmatireis Spiegelei	Menu Ochsenschwanzsuppe Griechischer Salat mit Gur- ken, Tomate, Feta & Zwie- beln, Bratkartoffeln Aprikosen
Sa	Suppe Tomatensuppe Salat Blattsalat Dessert Creme Catalan	Menu Rindsschmorplätzli in Rotweinsauce Gnocchi Gedünstete Gurken	Menu Gersotto mit grünen Pepe- roni, Haselnuss-Röstzwiebeln und Parmesanspäne	Menu Gerstensuppe Lyonerteller mit Essiggur- ken, Tomaten & Sülzli Dinkelbrot Melone
So	Suppe Steinpilzcremesuppe Salat Blattsalat Dessert Himbeerschnitte	Menu Lammragout in leichter Currysauce Griessmöndli Karottengemüse	Menu Zitronenrahmnudeln mit Zucchini Sesam serviert mit Quorn- geschnetztes	Menu Geflügelcremesuppe Vitello tonnato Olivenbrötli Kompott

Wochenhit Mittag und Abend

(1) Gemüsequiche***
garniert mit Salaten

Wahlkomponenten Mittag

Kartoffelstock

*** Wünsche der Bewohnenden

Wahlmenü Abend

(2) Griessbrei
(2.1) Bircher Müsli
(2.2) Rührei
(2.3) Samstag: Käseplatte

Deklaration Fleisch

Rind (CH), Rinds-Entrecôte, Rinderhuf, Rinds-Filet (Uruguay), Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH), Lamm (CH), Lammnierenstück, 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