

Menüplan

15.Juni-21.Juni 2026

	Mittag Allgemein	Mittag Vegetarisch	Abend
Montag 15. Juni	Tomatensuppe – Pastetli "Schmiedhof"* Brätkekugeli Champignons Erbsli und Rüebl – Gebrante Crème	Tomatensuppe – Gemüsequiche mit Salatgarniture – Gebrante Crème	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Dienstag 16. Juni	Gurkensuppe – Nasi Goreng (Indonesisches Reisgericht mit Pouletfleisch und Gemüse) – Johannisbeer-Muffin	Gurkensuppe – Spargelravioli an Rahmsauce – Johannisbeer-Muffin	Belegte Brötli mit Brie und Thonmousse
Mittwoch 17. Juni	Bouillon mit Fideli – Rindsvoressen"Ungarische Art" Kartoffelstock Mischgemüse – Ananas - Kiwisalat	Bouillon mit Fideli – Gebratene Tofutranche an Orangensauce Müscheli, Broccoli – Ananas - Kiwisalat	Chinakohlsalat Omelette mit Champignons
Donnerstag 18. Juni	Champignonssuppe – Gemischter Blattsalat Panieretes Schweinskotelette* Tomatenspaghetti – Überraschung Dessert	Champignonssuppe – Mischsalat Hörnliauflauf mit Gemüsewürfeln – Überraschung Dessert	Wienerli* mit frischem Kartoffelsalat Hausbrot
Freitag 19. Juni	Brotssuppe – Pangasius Knusperli Sauce Tartare Salzkartoffeln, Rahmspinat – Griessflan mit Himbeersauce	Brotssuppe – Pochiertes Ei mit Sc. Hollandaise auf Blattspinat Salzkartoffeln – Griessflan mit Himbeersauce	Kirschen - Wähe mit Rahmtupf
Samstag 20. Juni	Lauchsuppe – Hörnli mit Gehacktem Apfelmus – Créma Catalana	Lauchsuppe – Emmentaler Käsehörnli Apfelmus – Créma Catalana	Russischer Salat mit Ei und Salami* Hausbrot
Sonntag 21. Juni	Bouillon mit Gemüse – Cordon bleu* "Schmiedhof" Pommes frites Gemüse garniture – Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	Bouillon mit Gemüse – Selleri Cordon bleu Pommes frites Gemüse garniture – Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	Café complet mit Fleischkäse* Vegi mit Käse
Wochenhit nur Mittags	Pouletsalat "Calypso" (mit Cocktailsauce) garniert mit Früchten		Die oben aufgeführten Artikel sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert

* mit Schweinefleisch