

Menüplan 1. Juni bis 7. Juni 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Süsskartoffelsuppe Kalbsschnitzel an Olivensauce Kartoffelgitter Lattichstreifen Nougat-Aprikosenglace Vegi: Gemüseragout mit Edelschimmelkäse	Tagessuppe Schinkenlyoner mit Mixed Pickles Brotkorb
DI	Gemüsebouillon mit Fideli Pouletschenkelsteak an Honig-Senfsauce Reis Kräuterfenchel Feigencreme Vegi: Italienische Reispadella	Tagessuppe Lachstatar (SCT) mit Zitronenrahm Toastscheibe
MI	Zucchetticremesuppe Feine Lasagne vom Rind Tomatensauce Romanesco Vanillestange Vegi: Teigtaschen in Pestosauce	Tagessuppe Hausgemachter Früchte- Blechkuchen
DO	Gemüsecremesuppe Trutenbrust-Spiess an Paprikasauce Bulgur Butterrüebli Baileys-Parfait Vegi: Appenzeller Momos	Tagessuppe Äpler Magronen mit Apfelmus
FR	Kräutersuppe Schlemmerdorschfilet (AK) Risotto Zarte Kefen Honigmelonenwürfel Vegi: Taboulesalat mit Granatapfel	Tagessuppe Poulet- Nuggets mit Dip und Salatbeilage
SA	Gurken-Dillcremesuppe Walliser Schweinssteak Goldzöppli Mischgemüse Tobleronemousse Vegi: Quinoaomelette mit Käse	Tagessuppe Weichkäse-Platte mit getrockneten Mangos und Baguette
SO	Kohlrabisuppe Rosa Entenbrust an Pfirsichsauce Schupfnudeln Spargelgemüse Apfelcreme mit Calvados Vegi: Polenta-Pizza mit Mozzarella	Tagessuppe Ravioli mit Fleischfüllung Basilikumsauce

Legende:  Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>Maurische Schweinsplätzchen pikante Gemüsemarinade und Weissbrot</p>	<p>Abendessenangebot:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleischteller - Käseplatte - Birchermüesli - Café complet - verschiedene Breivarianten
---	---

Brotbackware, Herkunftsland: Schweiz

*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Herkunft: Wir verwenden in der Regel das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.