

Menüplan 10. August bis 16. August 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Tomatensuppe Poulet Pastrami an Rosmarinjus Süsskartoffel Fries Ofengemüse Früchteschnitte Vegi: Omelette mit roten Linsen	Tagessuppe Gebackene Champignons mit Salatbeilage
DI	Gemüsecremesuppe Kalbs-Hacktätschli mit Zwiebelsauce Rösti Knackerbsen Mango-Blechkuchen Vegi: Überbackene Kartoffelstreifen	Tagessuppe Andalusische Eier mit Gemüse
MI	Spargelsuppe Schweins-Saltimbocca an Madeirasauce Quinoa Peperoni aus dem Ofen Vanillecreme mit Krokant Vegi: Geräuchertes Tofugeschnetzeltes	Tagessuppe Chriesi-Wähe
DO	Zucchetticremesuppe Weissbier-Rindsgulasch Jägersnudeln Buntes Gemüse Karamellflan Vegi: Toast Melba mit Gorgonzola	Tagessuppe Wynetaler Schweinswürstli mit Senf und Ruchbrot
FR	Karottensuppe Seehecht-Knusperli (RSA), Tatarsauce Reis Blattspinat Vienetta Schokolade Vegi: Chinesische Reispfanne	Tagessuppe Gemischte Hartkäseplatte mit Geschwellten
SA	Selleriecremsuppe Gehacktes mit Schwingerhörnli Apfelmus Fruchtsalat Vegi: Teigwaren mit Bolognese	Tagessuppe Geflügelstrudel mit gemischtem Salat
SO	Hühnerkraftbrühe mit Ei Grilliertes Rindhufsteak , Kräuterbutter Pommes frites Glasierte Rüebli Gemischter Glaceteller Vegi: Gemüsegratin mit Sesam 	Tagessuppe «Kalter Teller» mit Schinken und Mortadella dazu Mixed Pickles und Brot

Legende:  Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Kleine Rindstournedos auf geröstetem Brot, mit Paprikadip und Taboulé-Salat	Abendessenangebot: - 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.