

Menüplan 17. August bis 23. August 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Steinpilzcremesuppe Trutenpiccata mit Tomatensauce Spaghetti Kohlrabi Rhabarber-Joghurtcreme Vegi: Kalter Eiteller mit Spinatsalat	Tagessuppe Italienische Salamiplatte mit Antipasti-Gemüse Ciabatta
DI	Tomatencremesuppe Asiatisches Nudelgericht mit Rindfleisch und Gemüse Linzerschnitte Vegi: Weizenchips mit Cheddar und Avocado	Tagessuppe Röstipfanne mit Champignons
MI	Wirzcremesuppe Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Sommergemüse Ananas mit Minze Vegi: Lauchauflauf mit Senfsauce	Tagessuppe Quarkstrudel Vanillesauce
DO	Currysuppe Kalbsgeschnetzeltes «Casimir» Serviettenknödel Zucchini Erdbeerroulade Vegi: Knödel mit Pilzragout	Tagessuppe Schinken-Käsestange Salatbeilage
FR	Bouillon mit Weizenperlen Schlemmerfilet «Pomodoro» (USA) an Dillsauce Reis Buntes Gemüse Glaceschnitte Vegi: Spanische Tortilla	Tagessuppe Penne nach «griechischer Art» mit Feta und Oliven
SA	Lauchcremesuppe Pouletspiesschen an Paprikasauce Herzoginkartoffeln Röschengemüse Fruchtsalat Vegi: Bratkäse vom Fläcke mit Hagebuttengelee	Tagessuppe Frühlingsrolle Sojasauce und asiatischer Salat
SO	Rucolacremesuppe Schweinsnierstück an Kirschsauce Polenta Buttermöhrrchen Ananascreme mit Kokos Vegi: Maisbrei mit getrockneten Tomaten	Tagessuppe Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme Weissbrot

Legende: ★ Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Spaghetti Aglio e Olio mit Krevetten	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.