

Menüplan 18. Mai bis 24. Mai 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Tomatensuppe Poulet gefüllt , Rosmarinjus Süsskartoffel frites Spargelgemüse Erdbeeren mit Rahm Vegi: Paprikapfanne mit weissen Bohnen	Tagessuppe Salamiteller mit Sprinz dazu Schlangenbrot
DI	Gemüsecremesuppe Hacktätschli vom Kalb Rösti Knackerbsen Mango Blechkuchen Vegi: Falsche Kutteln	Tagessuppe Schinkenstrudel mit Salatbeilage
MI	Spargelsuppe Schweins-Saltimbocca Hirsotto Peperoni aus dem Ofen Vanillecreme mit Krokant Vegi: Gemüsehirsotto mit Feta	Tagessuppe «Götterspeise» mit Waldbeeren und Vanillecrème
DO	Zucchetticremesuppe Weissbier-Rindsgoulasch Jägernudeln Buntes Gemüse Karamellflan Vegi: Rüebligratin	Tagessuppe Bunter Eiteller mit grüner Sauce dazu Datteltomate und Körnerbrot
FR	Karottensuppe Seehecht-Knusperli (RSA), Tartarsauce Reis Blattspinat Vienetta Schokoladeglaze Vegi: Chinesisches Reisgericht	Tagessuppe Geschwellte mit Chäs
SA	Haferflockensuppe Trutenragout mit Senf Griesshalbmonde Rüepli Tonkabohnenmousse Vegi: Käseschnitte mit Tomaten	Tagessuppe Milchreis mit Zimt und Zucker Kompott
SO	Wirzcremesuppe Kasseler im Brotteig mit Estragonsauce Teigwaren Edelgemüse Gebrannte Crème Vegi: Spinatpastete mit Schafkäse	Tagessuppe Pinsa «alla Romana» frisch aus dem Ofen

Legende:  Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>Schweinsfiletmedaillons auf Toast mit Champignonragout</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.