

Menüplan 24. August bis 30. August 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Süsskartoffelsuppe Rindsburger mit Jimmysauce Kartoffelwedges Coleslaw Salat Nougat Aprikosenglace Vegi: Tomatenschnitzel mit Sauerrahm	Tagessuppe Spanischer Rohschinkenteller mit Artischocken
DI	Gemüsebouillon mit Fideli Kalbfleischvogel an Kräutersauce Tomaten-Tagliatelle Brokkoli Feigencreme Vegi: Gnocchipfanne mit Mozzarella	Tagessuppe Spinatknödel mit brauner Butter
MI	Zucchettisuppe Feine Rindslasagne mit Peperonisauce Romanesco Vanillestange Vegi: Rösti mit Frischkäse	Tagessuppe Apfeltasche mit Rosinensauce
DO	Gemüsecremesuppe Trutenbrustpiess mit Paprikasauce Bulgur Rüebli Baileys-Parfait Vegi: Orientalische Bulgurpfanne	Tagessuppe Garnierter Wurst-Käsesalat Ruchbrot
FR	Pilzcremesuppe Zanderfilet (KZ) an Traubensauce Butterreis Blattspinat Pfirsich-Streuselkuchen Vegi: Chinesisches Reisgericht	Tagessuppe Appenzeller-Momos mit Peterlisauce
SA	Gurkencremesuppe Walliser Schweinssteak Fregola mit Kräutern Mischgemüse Tobleronemousse Vegi: Gemüsetajine	Tagessuppe Camembert-Teller Toast und Aprikosengelee
SO	Maissuppe Rindshohrücken am Stück Spätzle Gelbe Zucchini Aprikosenmousse Vegi: Knöpfliopf mit Porree	Tagessuppe Grüner Nudelaufbau mit Gemüse

Legende:  Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Schweinsfilet mit Kräuterbutter und feinen Salaten umlegt	Abendessenangebot: - Fleischteller - Käseplatte - Bircher Müesli - 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.