

Menüplan 25. Mai bis 31. Mai 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Steinpilzcremesuppe Trutenpiccata mit Pelatisauce Kartoffelgratin Kohlrabi Rhabarber-Joghurtcreme Vegi: Lauch-Kartoffelgratin	Tagessuppe Wurst-Käsesalat mit Essiggurken und Tomaten
DI	Tomatencremesuppe Rindsgeschnetzeltes Asia-Gemüse Nüdeli Linzerschnitte Vegi: Asiatisches Nudelgericht	Tagessuppe Toast Hawaii mit Schinken und Ananas
MI	Curryrahmsuppe Kalbshacksteak an Rosmarinjus Pommes frites Brokkoli Ananas mit Minze Vegi: Frühlingsrolle mit Dip-Sauce	Tagessuppe Thonsalat mit Kräutern und roten Zwiebeln
DO	Wirzcremesuppe Kalbsgeschnetzeltes «Casimir» Fruchtgarnitur Jasminreis und Zucchini Erdbeer-Roulade Vegi: Arabischer Reistopf	Tagessuppe Quarkstrudel mit Vanillesauce
FR	Fenchel-Zitronensuppe Schlemmerfilet Pomodoro (AK) , Dillsauce Dampfkartoffeln Buntes Gemüse Glaceschnitte Vegi: Hirsebällchen mit Gorgonzola	Tagessuppe Rinds-Frikadellen Salatbeilage und Senf-Sauce
SA	Lauchcremesuppe Pouletspiesschen mit Paprikasauce Polenta Röschengemüse Fruchtsalat Vegi: Kartoffelwedges mit Spiegelei	Tagessuppe Tomatenspaghetti mit Reibkäse
SO	Blumenkohlsuppe Schweinsfilet an Champignonrahmsauce Penne Rüebli Kokoscreme Vegi: Hausgemachte Lasagne	Tagessuppe Gebratenen Camembert mit russischem Salat und Preiselbeergelee Silserbrötli

Legende:  Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>Feine Kalbsleber mit knuspriger Rösti und Gemüse garnitur</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.