

Menüplan 3. August bis 9. August 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Gemüsecremesuppe Kaninchenrollbraten (CZ) an Madeirasauce Spätzle Buntes Gemüse Cremeschnitte Vegi: Knöpflipfanne mit Chäs	Tagessuppe Gemischter Abendteller mit Aufschnitt und Käsecke Ruchbrot
DI	Lauchcremesuppe Rindsmeatballs in Barbecuesauce Maisgaletten Broccoli mit Mandeln Schokoladenflan Vegi: Orientalisches Reisgericht	Tagessuppe Currywurst mit pikanter Sauce Brotkorb
MI	Gerstensuppe Schweinsgeschnetzeltes Pappardelle Gemüsebouquet Donauwelle Vegi: Paniertes Schnitzel mit Zitrone	Tagessuppe Gebackenes Eiersoufflee mit Peperoni
DO	Kartoffelsuppe Kalbsbraten an Kerbelsauce Parmesanrisotto Erbsen Panna cotta, Fruchtsauce Vegi: Gemüserisotto	Tagessuppe Süsser Maisgriess mit Beerenragout
FR	Gemüsebouillon mit Wurzelgemüse Doradenfilets (GR) mit Safransauce Kartoffelwürfel Blattspinat Gebrannte Creme Vegi: Jalapeños-Nuggets mit Dip	Tagessuppe Kalter Pouletteller mit Früchten und Baguette
SA	Spinatcremesuppe Rindshuftsteak an Portweinsauce Nüdeli Gratinierter Blumenkohl Schokoladenmousse Vegi: Spinatwähe	Tagessuppe Geräucherter Lachs (SCT) mit Dillschaum und Tafelbrötli
SO	Kalte Gurkensuppe mit Crème fraîche Kalbsschmorplätzli an Schalottensauce Kroketten Chicorée Aprikosen-Tiramisu Vegi: Marinierte Aubergine mit Ziegenkäse	Tagessuppe Gefüllte Tortellini mit grünem Pesto

Legende: ★ Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Knusprige Tintenfischringe mit griechischem Salat und Knoblauchmayonnaise	Abendessenangebot: - Fleischteller - Käseplatte - Bircher muesli - 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.