

Menüplan 31. August bis 6. September 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Selleriesuppe Wiener Kalbsschnitzel Pommes frites Grüne Bohnen Zwetschgen-Quarkcreme Vegi: Feta-Burger mit Cocktailsauce	Tagessuppe Aprikosenwähe Sauerrahm
DI	Tomatensuppe Smokey Chicken-Spiess Basmatireis Sweetpotatoe mit Bohnen Apfelchüechli mit Vanillesauce Vegi: Gebratener Reis nach indischer Art	Tagessuppe Kalter marinierter Bratenteller mit Essiggurke und Brotauswahl
MI	Kräutercremesuppe Rindsgehacktes mit Hörnli Reibkäse Apfelmus Orangen-Schokolade-Muffin Vegi: Ziger-Hörnli	Tagessuppe Spinatbörek-Stange mit Salatbeilage
DO	Erbsensuppe Geschnetzeltes vom Rind Knöpfli Buntes Gemüse Tiramisu Vegi: Quinoa-Omelette	Tagessuppe Wiener Kaiserschmarrn mit Puderzucker
FR	Bouillon mit Ribeli Goldmakrele (Atlantik) mit Limettensauce Reis Blattspinat Exotischer Fruchtsalat Vegi: Tofuschnitte auf Tomatenragout	Tagessuppe Käseteller diverser Hartkäse mit Früchten Ruchbrot
SA	Kräutercremesuppe Spaghetti «Carbonara» mit Reibkäse Glace Chocamo Vegi: Spaghetti mit Kräutersauce	Tagessuppe Lachstatar (SCT) Toast und Butter
SO	Gemüsecremesuppe Gebratene Pouletbrust an Peperonisauce Kroketten Stangenkohlraabi Espresso Macchiato Mousse Vegi: Geschnetzeltes aus Gerstenmalz	Tagessuppe Italienische Pinsa mit Tomate und Mozzarella

Legende: ★ Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Brätschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebeilage	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.