

Menüplan 7. September bis 13. September 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Broccolisuppe Geschmorte Rindsschulter Tagliatelle Lauchgemüse Rüeblikuchenschnitte Vegi: Sojageschnetzeltes mit Pilzen	Tagessuppe Italienisches Rührei Focaccia
DI	Süsskartoffelsuppe Pouletstreifen in Currysauce Basmatireis Kefen Himbeer-Cheesecake Vegi: Gemüsegratin	Tagessuppe Aufschnittteller mit Hinterschinken und Salami eingelegtes Gemüse Hausbrot
MI	Gemüsecremesuppe Kalbfleischwürfel in Rahmsauce Bouillon-Hirse Buntes Gemüse Straccciatellacreme Vegi: Gefülltes Schnitzel mit Frischkäse	Tagessuppe Germknödel mit Zwetschgenfüllung
DO	Spargelcremesuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Polenta Wirz Tiramisu Vegi: Maisbrei-Gratin	Tagessuppe Käse-Blechkuchen ★
FR	Selleriesuppe Sautiertes Seelachsfilet (IS), Zitronensauce Wildreis Röschengemüse Frische Feigen Vegi: Wienerli auf Gemüsebeet	Tagessuppe Feiner Pouletsalat mit Früchten Weggli
SA	Bouillon mit Flädli Schweinssteak mit Cognacbutter Kartoffelstäbchen Kräutermis mit Tomate Gemischter Dessertteller Vegi: Chästortellini	Tagessuppe Feine Fruchtwähe
SO	Brunnenkressesuppe Rindsgeschnetzeltes mit Steinpilzen Nudeln Zucchini Schokoladencreme mit Birnen Vegi: Gemischter Gemüsereis mit Ei 	Tagessuppe Geflügelfleischkäse süsser Senf und Salatbeilage

Legende: ★ Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Dienstag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Miesmuschelgratin mit Gemüsestreifen und Baguette	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.