


Menüplan 8. Juni bis 14. Juni 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Selleriesuppe Smokey Chicken (Poulet) Basmatireis Süsskartoffel-Spinatragout Erdbeer-Quarkcreme Vegi: Fingernudelpfanne mit Kräutern	Tagessuppe Chriesiwähe mit Rahm
DI	Tomatensuppe Wiener Schnitzel (Kalb) Pommes frites Grüne Bohnen Apfelhüechli mit Vanillesauce Vegi: Tofugeschnetzeltes mit Pilzen	Tagessuppe «Vitello Tonato» mit Essigmais und Brotkorb
MI	Kräutercremesuppe Rindsgehacktes mit Hörnli Reibkäse Apfelmus Orangen-Schokomuffin Vegi: Hörnli mit Weizengehacktem	Tagessuppe Wienerli mit Senf Ruchbrotscheibe
DO	Erbsensuppe Rindsgeschnetzeltes Spätzle Buntes Gemüse Cheesecake Vegi: Gemüseauflauf mit Tilsiter	Tagessuppe Gefüllte Crêpe mit Mandeln und Ananas
FR	Kürbiscremesuppe Goldmakrele (Westsee) an Kokossauce Reis Blattspinat Espresso-Macchiato-Mousse Vegi: Orientalische Reispfanne	Tagessuppe Gemischter Käseteller mit Kümmelstange
SA	Gemüsecremesuppe Sautierte Pouletbrust an Peperonisauce Bratkartoffeln Kohlrabi Fruchtsalat Vegi: Zucchetti-Piccata	Tagessuppe Spanisches Rührei mit Tomate und Oliven
SO	Champignonsuppe Tranchiertes Kalbssteak , an Rahmsauce Curley Fries Sommergemüse Sauerkirsch-Mousse Vegi: Chili con verdura (pikantes Gemüse)	Tagessuppe Feiner Abendteller mit Truthahn, Salami, Braten dazu Rosmarinbrot

Legende:  Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>Spaghetti aglio e olio mit Riesencrevetten</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.