

Menüplan 13. Juli bis 19. Juli 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Süsskartoffelsuppe Rindshamburger mit Brötli Kartoffelwedges Zucchetti Nougat-Aprikosenglace Vegi: Gnocchi mit Tomaten Oliven	Tagessuppe Champignon Risotto Mit Parmesan
DI	Gemüsebouillon mit Fideli Kalbsfleischvogel Kräutersauce Tomaten-Tagliatelle Brokkoli Feigencreme Vegi: Spätzli-Gratin	Tagessuppe Italienischer Salamiteller Essiggemüse Silserbretzel
MI	Zucchettisuppe Feine Rindslasagne Romanesco Peperonata Blätterteig Vanillestange Vegi: Gemüselasagne	Tagessuppe Greyerzer-Käseschnitte mit Tomatensalat
DO	Gemüsecremesuppe Kalbsgeschnetztes Eierschwämmli-sauce Bulgur Kohlrabi Baileys-Parfait Vegi: Israelische Bulgur-Pfanne	Tagessuppe Bunter Teigwarensalat mit Schinken Brotkorb
FR	Peperonisuppe Paniertes Alaska Seelachsfilet Tartarsauce Zitronenreis Rahmspinat Melone Würfel Vegi: Pastetli mit Pilzragout	Tagessuppe Crêpes Pina Colada
SA	Gurken-Dillcremesuppe Walliser Schweinssteak Bratensauce Goldzöpfli Mischgemüse Tobleronemousse Vegi: Gemüse-Curry	Tagessuppe Appenzeller-Brätschnitzel mit Blattsalat
SO	Blumenkohlcremesuppe Pouletschenkel Steak Rotweinsauce Polenta Lauchgemüse Gebrannte Creme Vegi: Käse-Zwiebelwähe	Tagessuppe Geschwellte mit Käse und Quark

Legende:  Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>Fitnessteller mit Siedfleisch Carpaccio Tomatenreilisch</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.