

Menüplan 20. Juli bis 26. Juli 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Selleriesuppe Wiener Schnitzel (Kalb) Pommes frites Grüne Bohnen Erdbeer-Quarkcreme Vegi: Planted Nuggets mit Cocktailsauce	Tagessuppe Apfelwähe Rahmhaube
DI	Tomatensuppe Smoky Chicken-Spiess Sweet Potato & Black Bean Bowl Basmatireis Apfelchüechli mit Vanillesauce Vegi: Asiatische Reispfanne	Tagessuppe Fleischkäseteller Silberzwiebel Brotkorb
MI	Kräutercremesuppe Rindsgehacktes Hörnli Reibkäse und Apfelmus Orangen-Schokoladen-Muffins Vegi: Hörnli mit Gemüsesauce	Tagessuppe Italienisches Rührei Aubergine und Zucchini Baguette
DO	Erbsensuppe Geschmorte Kalbsschnitzel Estragonsauce Polenta Buntes Gemüse Cheesecake Vegi: Kartoffel-Lauch-Gratin	Tagessuppe Waldfest Cherrytomaten und Essiggurken Silberbrötli
FR	Maissuppe mit Ingwer Goldmakrele Kokos-Limetten-Sauce Reis Blattspinat Espresso-Macchiato Mousse Vegi: Spinatbraten	Tagessuppe Champignon-Toast
SA	Gemüsecremesuppe Sautierte Pouletbrust Peperonisauce Bratkartoffel Kohlrabi Glace Chocamo Vegi: Tortellini mit Tomatensauce	Tagessuppe Frikadellen mit Senfsauce Salatbeilage
SO	Kartoffelsuppe Trutenschnitzel Kräutersauce Nudeln Mischgemüse Fruchtsalat Vegi: Caprese Burger 	Tagessuppe Heisses Wienerli Kartoffelsalat

Legende:  Bewohnerwunsch

Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023 Kalbskotelett Duchesse-Kartoffeln Tagesgemüse	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.