

Menüplan 6. Juli bis 12. Juli 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Steinpilzcremesuppe Trutenpiccata an Tomatensauce Spaghetti Kohlrabi Rhabarber-Joghurtcreme Vegi: Spaghetti mit arrabiata Sauce	Tagessuppe Menziker Rauchwurst mit Sommersalaten
DI	Tomatencremesuppe Kalbsschulterbraten mit Kerbelsauce Kartoffelgratin Kräutertomate Linzerschnitte Vegi: Gemüsegratin	Tagessuppe Siedfleischsalat mit Ruchbrot
MI	Wirzcremesuppe Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites Sommergemüse Ananas mit Minze Vegi: Spanische Reispfanne	Tagessuppe Bandnudeln cinque pi mit Schinken
DO	Gurkenkaltschale Kalbsgeschnetzeltes Jasminreis Zucchetti Erdbeerroulade Vegi: Schafskäse mit Lauchzwiebeln in Alufolie	Tagessuppe Einback mit Waldbeerengrütze
FR	Fenchel-Zitronensuppe Schlemmerfilet (USA) Pomodoro, Dillsauce Dampfkartoffeln Buntes Gemüse Glace Schnitte Vegi: Gerstenmalzgeschnetzeltes	Tagessuppe Gemischter Käseteller mit Trockenfrüchte und Brioche
SA	Lauchcremesuppe Kaninchenragout (HU) Polenta Röschengemüse Fruchtsalat Vegi: Kartoffel-Lasagne mit Tomatensauce	Tagessuppe Rösti mit Pilzen und Käse überbacken
SO	Spinatsuppe Lammrücken zart gebraten, an Sherrysauce Rosmarinkartoffeln Fenchel mit Käse Schwarzwälder Schnitte Vegi: Gelbe Zucchetti mit Feta	Tagessuppe Gemischter Abendteller mit Antipasti und Körnerbaguette

Legende:  Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>Trutensteak auf Röstbrot mit Pfirsich und Eisbergsalat</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.