



MENÜWOCHENPLAN

22. JUNI – 28. JUNI 2026

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
22.06.2026

Kokos-Zitronengras-Suppe | Saisonaler Blattsalat
Schlemmerfilet (US) auf Zitronen-Sauce
Paprika-Kartoffeln & Blattspinat
Aprikosen

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
Focaccia

Dienstag
23.06.2026

Bärlauch Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Pastetli mit Fleisch-Füllung
Erbsli & Rüeblli
Brownie

Chäschüechli
Saisonsalat

Mittwoch
24.06.2026

Suppe Flämische Art | Saisonaler Blattsalat
Penne Cinque Pi
(Tomatensauce mit Rahm, Peterli, Pfeffer & Parmesan)
Heidelbeer-Quark-Creme

Café Complet
mit Lyoner

Donnerstag
25.06.2026

Fleischsuppe mit Ribeli | Saisonaler Blattsalat
Siedfleisch an Meerrettich-Sauce
Schnittlauch-Kartoffeln & Kabis-Gemüse
Weisses Kaffee-Mousse

Verschiedene Sandwich
Schinken, Thon (VN), Ei

Freitag
26.06.2026

Frühlingszwiebelsuppe | Saisonaler Blattsalat
Poulet-Geschnetzeltes Sweet-Sour
im Basmati-Reis-Ring
Bananen-Split

Kartoffel-Tätschli
mit Speckwürfeli
Salat

Samstag
27.06.2026

Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Guggers-Hörnli
mit Lauch, Wurst & Käse
Rüeblli-Schnitte

Rhabarber-Kuchen
mit Vanille-Rahm

Sonntag
28.06.2026

Bouillon mit Diablotins | Saisonaler Blattsalat
Kalbs-Braten an Cognac-Sauce
Duchesse-Kartoffeln & Bohnen
🍰 Geburtstagsdessert Schwarzwälder-Torte 🍰

Café Complet
mit Käse

Alternative zum Znacht

Nizza-Salat (Thon (VN), Tomaten, Bohnen, Kartoffeln, Oliven, Zwiebeln, Ei) mit Salat oder Apfelmus
Fleisch-Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen werden deklariert. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.