



MENÜWOCHENPLAN

29. JUNI – 5. JULI 2026

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
29.06.2026

Kresse Suppe | Saisonaler Blattsalat
Paniertes Schweins-Schnitzel
Pommes Frites & Blumenkohl an Mornay-Sauce
Frische Kirschen

**Pizza Glöggu mit Speck
& Champignons
Salat**

Dienstag
30.06.2026

Bouillon mit Backerbsen | Saisonaler Blattsalat
Truten-Hackbraten an grüner Pfeffersauce
Teigwaren & Peperoni-Gemüse
Mocca-Chübeli

Belegte Brötli

Mittwoch
01.07.2026

Rüebli Suppe mit Ingwer | Saisonaler Blattsalat
Rindsgeschnetzeltes an Balsamico-Sauce
Basmati-Reis & gedünsteter Pak Choi
Mango-Limetten -Trifle

**Pfannkuchen
mit Birnenmus**

Donnerstag
02.07.2026

Broccoli Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Schinken-Sauerkraut-Rolle an Paprika-Rahm-Sauce
Bratkartoffeln
🍰 Geburtstagsdessert Sacher-Torte 🍰

**Wienerli im Teig
Saisonsalat**

Freitag
03.07.2026

Selleriecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Im Ofen sautiertes Seelachs-Filet (CN)
an roter Pesto-Rahmsauce
Schmelz-Kartoffeln & sautierte Zucchini
Zitronensorbet

**Aprikosenkuchen
mit Rahm**

Samstag
04.07.2026

Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Risotto mit Steinpilzen & Erbsli
🍰 Geburtstagsdessert Meringues mit Rahm 🍰

**Berner-Rösti
Saisonsalat**

Sonntag
05.07.2026

Suppe Bauernart | Saisonaler Blattsalat
Kalbs-Rahmschnitzel mit Pfirsich
Butternudeln
🍰 Geburtstagsdessert Schwarzwälder-Torte 🍰

**Café Complet
mit Tête de Moine**

Alternative zum Znacht

Ratatouille-Gemüse-Tasche 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.