



MENÜWOCHENPLAN

29. JUNI – 5. JULI 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
29.06.2026

Kresse Suppe | Saisonaler Blattsalat
Gebackener Camembert
Pommes Frites & Blumenkohl an Mornay-Sauce
Frische Kirschen

Pizza Glöggu
mit Champignons
Salat

Dienstag
30.06.2026

Saisonaler Blattsalat
Vegi-Bällchen an grüner Pfeffersauce
Teigwaren & Peperoni-Gemüse
Mocca-Chübeli

Belegte Brötli
(Ei, Sellerie, Spargel)

Mittwoch
01.07.2026

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

Pfannkuchen
mit Birnenmus

Donnerstag
02.07.2026

Broccoli Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Tofu-Burger an Paprika-Rahm-Sauce
Sauerkraut & Bratkartoffeln
🍰 Geburtstagsdessert Sacher-Torte

Ratatouille-Gemüse-
Tasche

Freitag
03.07.2026

Selleriecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Omelette
Schmelz-Kartoffeln & sautierte Zucchini
Zitronensorbet

Aprikosenkuchen
mit Rahm

Samstag
04.07.2026

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

Rösti
Saisonsalat

Sonntag
05.07.2026

Saisonaler Blattsalat
Zucchini-Piccata
Pfirsich & Butternudeln
🍰 Geburtstagsdessert Schwarzwälder-Torte 🍰

Café Complet
mit Tête de Moine

Alternative zum Znacht

Ratatouille-Gemüse-Tasche mit Salat oder Apfelmus
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.