



MENÜWOCHENPLAN

8. JUNI – 14. JUNI 2026

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 08.06.2026	Brotsuppe Kalbsragout mit Curry Reis & Knackerbsen	Wienerli mit Kartoffelsalat Aprikosenkompott
Dienstag 09.06.2026	Salat Randensuppe Lasagne mit Hackfleisch	Minestrone Dampfnudeln mit Vanillesauce
Mittwoch 10.06.2026	Suppe Schweinekotelette mit Kräuterbutter Bratkartoffeln & Glasierte Rüeblì	Salat Gefüllte Teigwaren an Basilikumsauce Kompott
Donnerstag 11.06.2026	Kresse Crèmesuppe Rindsgeschnetzeltes mit Paprika Polenta & Ofenzucchetti	Suppe Fleischteller garniert Vollkornbrot
Freitag 12.06.2026	Suppe Pflanze Art Blattsalat Trutenpiccata an Tomatensauce Teigwaren	Nüsslersalat Röstipuffer mit Kräutersauce Kompott
Samstag 13.06.2026	Safrancrèmesuppe Gurkensalat Kalbsgeschnetzeltes mit Balsamico Gemüsereis	Gefüllte Eieromelette mit Gemüseragout Apfelschnitze
Sonntag 14.06.2026	Kraftbrühe mit Flädli Schweinsbraten Kartoffelstock & Bohnen Schokoladencreme mit Rahm	Suppe Birchermüesli Vollkornmütschli

Alternative zum Mittag- & Abendessen

Tortellini mit Kräuterrahmsauce & Salat | Spaghetti Bolognese oder Carbonara | Pouletbrust mit Rosmarin-Nudeln oder Salzkartoffeln | Portion Pommes frites | Omelette mit Schinken oder Käse | Gschwellti mit Käse | Birchermüesli | Café Complet | Fleisch-Käseplättli

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