



# MENÜWOCHENPLAN

15. JUNI – 21. JUNI 2026



## MITTAGESSEN

## ABENDESSEN

**Montag**  
15.06.2026

Kressecrèmesuppe | Blattsalat  
**Trutenragout Süss-Sauer**  
Reis

**Broccoli-Schinken**  
**Kartoffelauflauf**  
Kompott

**Dienstag**  
16.06.2026

Selleriesuppe  
**Hackbraten an Senfsauce**  
**Pommes Frites**  
Mischgemüse

Tomatensuppe  
**Apfelkuchen mit Rahm**

**Mittwoch**  
17.06.2026

Geflügelbouillon mit Gemüse | Salat mit Kernen  
**Kalbsragout mit Thymian**  
Nudeln

**Käseplatte mit**  
**Gschwellti**  
Kompott

**Donnerstag**  
18.06.2026

Suppe  
**Rindsbraten mit Oliven und Tomaten**  
**Risotto**  
Romanesco

**Spaghetti Carbonara**  
**Salat**  
Frucht

**Freitag**  
19.06.2026

Gelberbssuppe  
**Schweinsbratwurst mit**  
**Zwiebelsauce**  
**Rösti & Bohnen**

Bauernsuppe  
**Griechischer Salat garniert**  
**Brot**

**Samstag**  
20.06.2026

Ruccolacrèmesuppe | Salat  
**Pouletbrust mit Paprikasauce**  
Teigwaren

**Kartoffeltaler an**  
**Gemüsesauce**  
**Bohnensalat**  
Birnenkompott

**Sonntag**  
21.06.2026

Kraftbrühe nach Madrider Art  
**Kalbsbraten**  
**Kartoffelgratin & Gemüse**  
Meringue mit Beeren und Rahm

**Café Complet**  
**mit Aufschnitt**  
Quark

### 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.