



MENÜWOCHENPLAN

6. JULI – 12. JULI 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
06.07.2026

Pfälzer Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
**Tofu mexikanische Art
mit Reis**
Mocca-Creme mit Baileys

**Käse-Plättli
im Gipfeli**

Dienstag
07.07.2026

Brotsuppe | Saisonaler Blattsalat
Hafer-Quark-Tätschli auf weisser Zwiebel-Sauce
Teigwaren & Kerbel-Rüebli
Schoggi-Frappé

**Erdbeer-Kuchen
mit Rahm**

Mittwoch
08.07.2026

Saisonaler Blattsalat
Gekochtes Ei an Safran-Sauce
Kartoffel-Stampf & Knackerbsen
Kirschen-Mousse

Café Complet

Donnerstag
09.07.2026

Grüne Erbsencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Tofu-Ecke
Bramata mit Rosmarin & Kohlräbli
Gebäck

**Röstitasche
mit Frischkäse-Füllung
Salat**

Freitag
10.07.2026

Curry-Suppe | Saisonaler Blattsalat
Capuns
Paprika-Kartoffeln & Broccoli mit Mandeln
Nektarinen-Ragout

**Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenkompott**

Samstag
11.07.2026

Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Spaghetti an Pesto-Rahm-Sauce
🍰 Geburtstagsdessert
Schoggi-Mousse mit Grand-Marnier 🍸

**Käse-Salat
mit Gschwellti**

Sonntag
12.07.2026

Tomatencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Quorn-Schnitzel mit Äpfeln an Calvados-Sauce
Kartoffel-Kroketten & Krautstiele
Holunderblüten-Joghurt-Parfait

**Café Complet
mit Joghurt**

Alternative zum Znacht

Melone mit Feta mit Salat oder Apfelmus
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

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