



MENÜWOCHENPLAN

13. JULI – 19. JULI 2026

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
13.07.2026

Lauchcremesuppe | Saisonaler Blattsalat
**Poulet-Curry mit Früchten
im Reis-Ring**
Russenzopf

**Greyerzer-Pfannkuchen
Salat**

Dienstag
14.07.2026

Blumenkohlsuppe mit Kurkuma | Saisonaler Blattsalat
**Sellerie-Piccata
auf Tomaten-Spaghetti**
Frische Kirschen

**Kartoffel-Täschli
mit Speckwürfeli
Saisonsalat**

Mittwoch
15.07.2026

Süsskartoffelcremesuppe | Saisonaler Blattsalat
**Rinds-Gulasch
Spätzli & Ofengemüse**
Schoggi-Flan

**Sandwich
mit Ei, Schinken, Thon
(VN)**

Donnerstag
16.07.2026

Kokos-Limetten-Suppe | Saisonaler Blattsalat
**Fisch-Knusperli (NOA) mit Safran-Mayo
Paprika-Kartoffeln & Rahmspinat**
🍰 Geburtstagsdessert Mocca-Glace mit Baileys & Rahm 🍰

**Apfel im Schlafrock
mit Vanillesauce**

Freitag
17.07.2026

Basilikumcremesuppe | Saisonaler Blattsalat
**Kalbs-Bratwurst an Zwiebelsauce
Rösti & Kräuter-Tomate**
🍰 Geburtstagsdessert
Himbeer-Creme mit Mascarpone & Löffelbiskuit 🍰

**Bündner Gerstensuppe
Kürbiskern-Brot**

Samstag
18.07.2026

Italienische Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
**Hörnli & Ghackets
Apfelschnitze**
Pfirsich-Mousse

**Im Ei gebratene
Griessschnitte
Blattsalat**

Sonntag
19.07.2026

Bouillon mit Gemüse-Würfeli | Saisonaler Blattsalat
**Schweinhals-Braten an grober Senf-Sauce
Kartoffelgratin & Rosenkohl**
Beerli-Törtli

**Café Complet
mit Käse**

Alternative zum Znacht

Teigwaren an Tomaten-Thon-Sauce (VN) 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.