



# MENÜWOCHENPLAN

13. JULI – 19. JULI 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag  
13.07.2026

Lauchcremesuppe | Saisonaler Blattsalat  
**Linsen-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-Tätschli  
Saisonsalat**

Mittwoch  
15.07.2026

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

**Sandwich  
mit Ei**

Donnerstag  
16.07.2026

Kokos-Limetten-Suppe | Saisonaler Blattsalat  
**Mit Raclettekäse überbackene Paprika-Kartoffeln  
& Rahmspinat**  
🍰 Geburtstagsdessert Mocca-Glace mit Baileys & Rahm 🍰

**Apfel im Schlafrock  
mit Vanillesauce**

Freitag  
17.07.2026

Basilikumcremesuppe | Saisonaler Blattsalat  
**Spiegelei  
Rösti & Kräuter-Tomate**  
🍰 Geburtstagsdessert  
Himbeer-Creme mit Mascarpone & Löffelbiskuit 🍰

**Gerstensuppe  
Kürbiskern-Brot**

Samstag  
18.07.2026

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

**Im Ei gebratene  
Griessschnitte  
Blattsalat**

Sonntag  
19.07.2026

Saisonaler Blattsalat  
**Quorn-Schnitzel an grober Senf-Sauce  
Kartoffelgratin & Rosenkohl**  
Beerli-Törtli

**Café Complet  
mit Käse**

## Alternative zum Znacht

Teigwaren an roter Pesto-Rahmsauce mit Salat oder Apfelmus  
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

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