



MENÜWOCHENPLAN

20. JULI – 26. JULI 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
20.07.2026

Pastinaken Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Champignons-Ragout im Rösti-Pastetli
& Butter-Bohnen
Wassermelone

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Focaccia

Dienstag
21.07.2026

Gelbe Peperoni Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Tofu-Gulasch
Teigwaren & Broccoli
Süssmostcreme

Birchermüesli mit Weggli

Mittwoch
22.07.2026

Fenchelsuppe mit Orange | Saisonaler Blattsalat
Vegi-Bällchen an Zitronen-Sauce
Kartoffel-Lauch-Gemüse
Gebäck

Café Complet mit gefülltem Ei

Donnerstag
23.07.2026

Rüebli-suppe mit Vanille | Saisonaler Blattsalat
Spinat-Quiche mit Tomaten
Kokos-Mousse

Käse-Salat mit Früchten & Brioche

Freitag
24.07.2026

Saisonaler Blattsalat
Capuns an Weisswein-Sauce
Curry-Reis & Erbsli
🍰 Geburtstagsdessert 2 Sorten Glace mit Rahm 🍰

Mit Zucchini & Feta gefüllte Kartoffeln
Saisonsalat

Samstag
25.07.2026

Saisonaler Blattsalat
Basilikum-Tortellini an Tomaten-Sauce
Sablé

Birnenkuchen mit Rahm

Sonntag
26.07.2026

Saisonaler Blattsalat
Soja-Burger
Kartoffelstock & Rotkraut
Beer-Quark-Schnitte

Café Complet mit Hobelkäse

Alternative zum Nacht

Palatschini mit Salat oder Apfelmus
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

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